

PITA SA BRESKVAMA

Za tijesto:

200 g brašna
2 jaja
2 žličice praška za pecivo
75 g šećera
1 vanilin šećer
prstohvat soli
100 g maslaca

Za nadjev:

200 ml vrhnja za šlag
75 g šećera
1 vanilin šećer
100 g mljevenih badema

Za vrh:

4 veće breskve
bademi u listićima

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za pite.

U prikladnu posudu prosijte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte šećer, vanilin šećer i sol.

U sredini naćinite udubinu pa u nju stavite jaja i maslac narezan na manje komadiće.

Brzo umijesite tijesto.

Razvaljajte tijesto na velićinu kalupa za pite pa ga položite unutra. Nabockajte tijesto vilicom pa ga odložite sa strane dok ne pripremite nadjev.

Za nadjev mikserom istucite vrhnje za šlag, šećer i vanilin šećer dok ne dobijete ćvrsti šlag. Umješajte mljevene bademe. Dobivenom kremom premažite pripremljenotijesto.

Breskve operite i odstranite im košćice. Narežite ih na ploške pa ih posložite gusto, u krug po kremi.

Posipajte bademima u listićima.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 40 minuta.

Ostavite pitu da se malo ohladi prije posluživanja.