

PITA SA RICOTTOM

Za tijesto:

380 g brašna
115 g šećera
prstohvat soli
115 g maslaca
1 jaje
1 žumanjak
naribana korica limuna
80 ml ledeno hladne vode

Za nadjev:

450 g ricotte
100 g šećera
1 žlica brašna
4 jaja
60 g kiselog vrhnja
60 ml vrhnja za šlag
1 žlica ekstrakta vanilije
2 žlice ruma
prstohvat soli
listići badema za posip

Prvo umijesite tijesto: u prikladnu posudu prosijte brašno pa dodajte šećer i sol.

Dodajte maslac narezan na manje komadiće pa umijesite mrvičasto tijesto.

Dodajte jaje, žumanjak, limunovu koricu i vodu.

Umijesite tijesto.

Omotajte rastezljivom folijom pa stavite u hladnjak na 30 minuta.

Namastite i pobrašnite kalup dimenzija 30 x 30 cm.

Na lagano pobrašnjenjnoj površini pa razvaljanim tijestom obložite pripremljeni kalup.

Tijesto nabockajte vilicom.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Za nadjev odvojite žumanjke od bjelanjaka.

Bjelanjke s prstohvatom soli istucite u čvrsti snijeg.

U drugoj posudi mikserom izradite ricottu sa žumanjcima, šećerom, brašnom kiselim vrhnjem, vrhnjem za šlag, ekstraktom vanilije i rumom dok ne dobijete glatku smjesu. Nježno umiješajte snijeg od bjelanjaka.

Prelijte preko pripremljenog tijesta pa posipajte listićima badema.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat. Ohladite.

Prije posluživanja narežite po želji.