

PITA OD SIRA I ORAHA

Za tijesto:

250 g brašna
100 g šećera
170 g maslaca
4 žumanjka
1 prašak za pecivo

Za nadjev:

200 g tostiranih i mljevenih oraha
1 vanilin šećer
100 g šećera

Za nadjev od sira:

600 g svježeg kravljeg sira
200 g šećera
2 vanilin šećera
4 žlice griza
Naribana korica 1 limuna
4 bjelanjka

Za posip:

Šećer u prahu

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Namastite duboki kalup dimenzija 20 x 30 cm.

Na radnu površinu prosijte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte šećer i maslac narezan na manje komadiće. U sredini načinite udubinu pa u nju stavite žumanjke. Umijesite tijesto. Dobiveno tijesto podijelite na dva djela pa ga stavite u hladnjak dok pripremite nadjeve. Za nadjev od oraha pomiješajte tostirane i mljevene orahe sa šećerom i vanilin šećerom. Za nadjev od sira pomiješajte svježi kravlji sir sa šećerom, vanilin šećerom grizom i naribanom koricom limuna. Bjelanjke istucite u čvrsti snijega pa ga nježno umiješajte u smjesu sira.

Izvadite polovicu tijesta iz hladnjaka pa ga na lagano pobrašnjennoj radnoj površini razvaljajte na veličinu dovoljnu da obloži dno i stranice lima. Razvaljano tijesto prebacite u kalup i lagano ga nabockajte vilicom. Po tijestu u jednoličnom sloju posipajte pripremljenu smjesu oraha. Na smjesu od oraha rasporedite nadjev od sira i poravnajte mu površinu. Razvaljajte i drugu polovicu tijesta pa je stavite na raspoređeni nadjev od sira. Nabockajte vilicom i stavite

peći u zagrijanu pećnicu. Pecite kolač 45 minuta, dok ne dobije lijepu boju. Ohladite. Prije posluživanja kolač posipajte sa malo šećera u prahu i narežite ga po želji.