

Dolcela u mojoj kuhinji: Citrusna pita

Iako sam htjela da ovo bude pita od crvenih naranči, nisam ih nigdje mogla naći. Zato sam uzela grejp, limetu i naranče i napravila ovu vrlo jednostavnu pitu.

Posebnost pite je osim divnog "curd" punjenja i kora koja je napravljena od smeđeg maslaca.

Pojam smeđi maslac sam viđala po raznoraznim food emisijama kao i blofovima pa sam se odlučila sama isprobati u čemu je stvar. I naravno, zaljubila sam se.

Radi se o maslacu koji se kuha na laganoj vatri, miješa cijelo vrijeme dok ne dobi lijepu smeđu boju i miris sličan lješnjacima i karameli. Sve je gotovo za cca 5-10 minuta a daje kori jednu drugu dimenziju.

Više o svemu u receptu niže :)



Citrusna pita

Za 4 manje pite ili jednu pitu promjera cca 20 cm:

Za podlogu:

115 g maslaca

50 g šećera

190 g brašna

Za curd:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

20 g [Dolcela Gussnel \(škrobno brašno\)](#)

150 g šečera

prstohvat soli

6 jaja

2 žutanjka

korica 1 grejpa, 2 limete i 2 naranče

Mix cječenog soka grejpa, limete i naranče ukupno 300 ml

(ja sam uzela pola grejpa, 2 limete i 2 naranče)

1 [Dolcela Limun šečer](#)

120 g maslaca

Ukras:

[Dolcela Šlag5+](#)



Priprema smežeg maslaca

Maslac rastopiti na laganoj vatri i nastaviti miješati dok ne postigne lagano smežu boju i miriše na kombinaciju lješnjaka i karamele.

Kad postigne tu boju maknuti sa vatre i dodati šećer. Nastaviti miješati dok se šećer ne rastopi.

Dodati u brašno i miješati dok ne postignete teksturu pijeska.



Priprema podloge

Utisnuti u kalup i zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. Staviti podloge u hladnjak dok pripremate curd.



Priprema curda

Na prekrasnim slikama možete vidjeti redoslijed :) Nisam si mogla pomoći, svjetlo i kontrast su bili toliko dobri da sam pretjerala malo :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Naribajte koricu citrusa koje ste odabrali za pitu, te iscjedite 300 ml soka. Pomiješajte Gussnel, še?er i sol te dodajte jaja i dobro razmutite. Stavite u vatrostalnu zdjelu (vrlo važno, jer je moja pukla usred postupka :D) i na pari lagano kuhajte. Dodati citrusni sok, Limun še?er i koricu te lagano miješajte dok ne zgusne. U tom procesu staviti podlogu u pe?nicu i pe?i 10 minuta dok rubovi ne dobe tamniju boju.

U još topli curd dodati maslac i lagano miješaju?i rastopiti. Na još tople podloge dodati curd i vratiti u pe?nicu na 15 minuta da se curd lagano zape?e. Trebat ?e mu 10-15 minuta da se stisne.



Završavanje tortica

Nakon pe?enja ostaviti cca 15 minuta da se prohladi na sobnoj temperaturi i nakon toga u hladnjak na sat vremena.

Prije posluživanja ukasiti tu?enim Dolcela Šlagom, koli?ina naravno po želji :)



Citrusna pita



Citrusna pita

Inspiraciju za pite pronašla sam na blogu [White on Rice Couple](#) :)