

Dolcela u mojoj kuhinji: Pita sa sirom i borovnicama

Kad sam kupila kilu svježih domaćih borovnica moj mozak se bacio u stvaranje kombinacija sa raznoraznim sastojcima ali se ipak odlučio ostati vjieran najdražoj kombinaciji – sirom, borovnicama i limunu!

Da ne bi opet bio klasičan cheesecake odlučila sam ga staviti u tijesto za pitu i ispalo je dolično – tekstura poput moussa sa kiselkastim borovnicama je savršena!

U okusu je pomogao i Dolcela limun šećer koje je postao muss u voćnim kolačima, i kod mene i kod moje mame!



Sastojci:

260 g brašna

70 g šećera u prahu

Prstohvat soli

230 g maslaca, hladnog narezanog na kockice

Punjenje:

230 g krem sira

150 g šećera

2 jaja

160 ml [Dolceta tekući šlag 5+](#)

1 kom [Dolceta limun šećer](#)

Naribana kora jednog limuna

Borovnice po želji



Priprema prhkog tijesta:

Spojiti sve suhe sastojke te ru?no umijesiti sa hladnim maslacem tijesto. Kad je sve povezano rasporediti po kalupu za pite sa odvojivim dnom (ili kerami?kim) te napraviti rupice sa vilicom da se tijesto ne digne kod pe?enja. Pe?i cca 12-15 min na 220 stupnjeva dok ne dobi zlatnu boju.

Za punjenje od sira miksati krem sir i še?er dok se ne spoje. Dodati jedno po jedno jaje nastavljaju?i miksati. Dodati Dolcela teku?i šlag 5+ kao i Dolcela limun še?er i koru limuna te još cca 30 sekundi miksati a špatulicom od stijenki odvajati smjesu da se sve lijepo poveže.

Pripremiti borovnice.



Preliti punjenje preko kore i popuniti borovnicama (količina po želji). Peći cca 30 minuta na 180 stupnjeva. Pečeno je kad je sredina još malo tekuća a ostatak zlatne boje.

Pustiti da se malo ohladi te rezati na kriške i po želji poslužiti sa sladoledom.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

