

## **Dolcela u mojoj kuhinji: Sirna pita sa jabukama i brusnicama**

Sir je definitivno moja najdraža namirnica što se tiče kolača. Volim ja i čokoladu, i kokos ali sir je nešto posebno jer odgovara svakoj situaciji – od rođendana do stresnih dana na poslu, uvijek daje utjehu.

Kad sam bila dijete, mama je uvijek radila sirnu pitu i veštada znala sam da je to moj sastojak. Kad sam otkrila New York Cheese cake mislila sam da je to vrhunac, ali tada sam počela eksperimentirati dodajući razne sastojke koji se na papiru možda i ne pašu ali u stvarnosti oni su savršen par.

Tako je nastala ova pita. Od najboljeg maslaca, smeđeg šećera i naravno kraljica jeseni – jabuka. Jabuke su domaće, iz maminog voćnjaka i ove godine su posebno sočne i mekane. S vremenom sam ih spojila pročitajte u nastavku.



**Sastojci za podlogu:**

130 g brašna

Prstohvat soli

35 g šećera u prahu

Pola vrećice Dolcela Rum šećera

113 g maslaca, hladnog

**Sastojci za punjenje:**

300 g krem sira

50 g smežeg šežera

Korica jednog limuna

1 jaje

1 žličica ekstrakta od vanilije



Pećnicu zagrijati na 200 stupnjeva.

Za podlogu pomiješajte sve sastojke te mijesite rukama dok ne dobijete prhko tijesto koje se višje ne lijepi za prste. Tijesto utisnite u kalup promjera 20 cm ili običnog okruglog ili onog za pitu. Ukoliko imate veći kalup preporučam da stavite smjesu i pola. Kad oblažete kalup napravite rub visine cca 2 cm iznad dna kalupa. Odložite u hladnjak dok pripremate punjenje.

Miksati sir i šećer dok se ne otopi i dodati jaje. Kad je povezani dodati koricu limuna i ekstrakt vanilije.

Prelijati preko pripremljene podloge.



Jabuke oguliti (količina po želji, ja sam uzela jednu veću) i narezati na sitne kockice. Uzeti 50 g šećera, žličicu muškatoz orašastog u prahu i žličicu đumbira u prahu te prekriti jabuke tom mješavinom. Dobro promiješati da se začini drže za jabuke i složiti ih preko sirne mješavine.

Posipati sve sušenim

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

brusnicama. Staviti kalup na veži pleh jer može malo maslaca iscuriti i staviti u pećnicu na 200 stupnjeva 10 minuta, te dodatnih 20 minuta na 180 stupnjeva.

Kad bude pečeno jabuke će se lagano zarumeniti i biti meke na dodir. Pustite da se ohladi u kalupu, odvojiti nožem i poslužiti po želji sa šećerom u prahu. Može se jesti toplo, ili hladno ali vjerujte mi neće dočekati ovo hladno.



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---