

Pita od vanilije i višnji

Vjerna sam [Coolinarika](#) i obožavam taj portal jer sve što sam naučila o kuhanju naučila sam tamo uz pomoć mojih Cool frendica :) posljednji recept koji me se dojmio bila je [Pita od vanilije i borovnica](#) simpatične Cooharice [Tamarichke](#) koja ne samo da je preslatka već i pravi preslatke kolačeve i razna druga jela. Ova pita koju sam pravila vrlo je fotogenična tako da sam uživala i fotkajući ju :)

I'm a faithful follower of the web page [Coolinarika](#) and i adore everything about that page because everything i know about baking and cooking i know from this page! The last recipe i tried was the [Vanilla and blueberry pie](#) by the beautiful [Tamarichka](#) who not only is very beautiful but also bakes some amazing sweets! This is a pie that i made but in this case with sour cherries!



Sastojci :

Za tijesto :

250 g brašna

125 g maslaca

pola mahune vanilije

2 žutanjka

naribana korica pola limuna

100 g šećera

prstohvat soli

2 žlice hladnog mlijeka

Ingredients:

For the dough:

250 g flour

125 g butter

half a vanilla pod

2 egg yolks

grated half lemon

100 g sugar

pinch of salt

2 tbsp cold milk



Za kremu :

500 ml mlijeka

1 puding od vanilije

1 jaje

3 žlice šećera

1 ravna žlica gustina

1 staklenka višnji

For the filling:

500 ml milk

1 vanilla pudding

1 egg yalg

3 tablespoons sugar

1 flat tablespoon density

1 jar of sour cherries



Priprema :

1. Kremasto izmiksajte maslac sa šećerom i solju pa dodajte brašno, sjemenke iz pola mahune vanilije, limunovu koriku i žutanjke. Izmješajte-dobit ćete mrvičasto tijesto. Dodajte mlijeko i formirajte kuglu od tijesta. Nemojte previše mijesiti tijesto, potrebno je što manje rukovati njime, jer će u suprotnome biti elastično i žilavo kad se speće. Zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku na 1 sat.

2. Pećnicu ugrijte na 180.

3. Tijesto narežite na ploške debljine oko pola cm i slažite ih unamašćen kalup za pite, spajajući ih, poput puzzli-utisnite tijesto u kalup i rubove. Ispikajte ga vilicom i pecite 15-ak minuta pa izvadite da se ohladi.

4. U međuvremenu napravite kremu od vanilije-puding razmutite sa 6 žlica mlijeka i šećerom, a ostatak mlijeka zakuhajte. Kad je zakuhalo, dodajte razmućen puding, razmućeno jaje i gustin. Kuhajte kratko na laganoj vatri, miješajući, dok ne zgusne.

5. Kremu izlijte na tijesto pa po njoj rasporedite višnje !

Tamarichka je tijesto pravila po receptu Jamiea Olivera iz knjige "Jamie's kitchen" i preporuča ga za sve vrste slatkih pita i tartova i ja potvrđujem jer je prejednostavno za napraviti a ispadne božanstveno.

Preparations:

1.Mix the butter with the sugar and salt than add flour, half vanilla beam, lemon zest and egg yolgs! Mix it and than add milk and make a dough ball. Put it in transparent foil and put it in the fridge for an hour!

2. Preheat the oven to 180 degrees.

3. Roll the dough in a circle and cut pieces about 1 cm thick and put it in a tart mold like puzzle

pieces. Make holes with a fork in it and bake it for about 15 minutes.

4. In the meantime make the vanilla filling - make the vanilla pudding as it says on the package and cook it slowly on small heat, than put the egg yolk and a tablespoon of density in it. Mix it until it goes thick.

5. Put the vanilla cream in the baked dough and put sour cherries on it!

The dough is by a recipe from Jamie Oliver and it is recommended for all kind of sweet pies and tarts, and i can confirm that it is delicious!



Meni je ostalo nešto malo tijesta kad sam ga raspoređivala po kalupu tako da sam odlučila napraviti i 3 mini pite na zadovoljstvo moj brata!

I also made 3 little pies for my younger brother and he adored it! They were still warm when he ate everything!



Moj dragi kao veliki obožavatelji bilo ?ega slatkog krade višnje :))

My darling stealing the sour cherries :)))



Bon appetiti,

Tihana