

Ruska ?upava pita by moja mama :)

Ovaj ?itav post pripada mojoj mami :) kako ja vikendima ?esto radim i ne stignem napraviti neki desert u zadnje vrijeme moja mama revno svaku nedelju na stol stavi neku novu slasticu :) Tako je i bilo prošlog vikeda kada se na stolu našla Ruska ?upava pita :) Na prvi pogled ?udnog izgleda i imena ali i okusa! Zaklju?ili smo da ili ju voliš ili ne! Mama i ja nisamo bile oduševljene, možda zbog toga jer ne volim pretjerano gorke kakao ali ostatak uku?ana ju je riješio u kratkom roku :) Svidjela se i Tamari sa bloga Today i'm in the mood for... koja ju je probala :)

Nemam slike izrade ve? samo završnog izgleda tako da ako volite sir u kombinaciji sa kakaom morate ovo probati :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Prhko
tijesto:

37 dag brašna
4 dag gorkog kaka
3 pune žličice praška za pecivo
20 dag šećera
1 vanilin šećer
1 jaje
20 dag omekšanog maslaca ili margarina

Za nadjev:

25 dag maslaca ili margarina
50 dag svježega sira (manje masnog)

20 dag šećera

1 vanilin šećer
3 jaja
1 puding od vanilije

Za tijesto

treba pomiješati brašno s kakaom i praškom za pecivo. Dodajte sve ostale sastojke i zamijesite tijesto.

Dok vam se

tijesto odmara u loncu otopite maslac ili margarin za nadjev. Tako otopljen ostavite da se ohladi jer ćete ga kasnije dodati siru.

Namastite dno kalupa. Te točno polovicu tijesta razvaljajte i utisnite u kalup (može i u tepsiju). Od ostalog tijesta uzmite polovicu razvaljajte te napravite rub odnosno utisnite i njega na rub kalupa da dobijete kao ogradu, visine cca 2 cm.

Za nadjev izmiksajte sir sa šećerom, vanilin šećerom, jajima, praškom za puding i otopljenim maslacem. Smjesu ulijte u kalup tako da površina bude ravna. Od preostalog tijesta štipkajte komadiće i onako "pobacajte" na nadjev

Pitu pecite na 180c
otprilike 65min.

Ugodan ostatak tjedna uz ovu pitu ;)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
