



www.moji-recepti.net

Recept:

Borovničeva pita

Sestavine:

120 ml olja
120 g sladkorja
2 x jajci
120 g bele moke
1 x ščepec soli
1 x borovnice
1 x šlag kremo
1 x mleko za šlag kremo



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Zmešamo sladkor in maslo.
- Ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake dodamo sladkorju in maslu ter dobro premešamo.
- Postopoma dodajamo moko in nato dodamo še ščepec soli.
- Iz beljakov stepemo sneg, ki ga postopoma vmešamo v zmes.
- V namazan pekač enakomerno razporedimo zmes in jo 20-25 minut pečemo pri 180° C.
- Medtem, ko se pita hladi, zmešamo še šlag kremo z mlekom.
- Ko se pita ohladi, jo namažemo z nastalo šlag kremo in na kremo nato nanesemo še borovnice.