

Pita od limete

Contributed by Vanja
Nedjelja, 22 Travanj 2007

Za 2 kalupa promjera 30 cm

TIJESTO

25 dkg maslaca
20 dkg štauba
½ kg brašna
malo soli
4 žumanjka
4 žlice hladnog mlijeka

NADJEV

34 dkg šeæera
8 jaja
3,5 dl vrhnja
2 dl soka od limete
1 dl soka od limuna
korica limete

Za tijesto dobro istuæi maslac, dodati štaub te jaja i miksati. Zatim posoliti brašno i sa malo hladnog mlijeka umijesiti tijesto. Tijesto ostaviti 1 sat u frižideru ili što je još bolje i lakše, obložiti kalupe tijestom, nabockati ih perunom i onda ostaviti u frižideru. Prije peëenja namazati ga žumancem.

Peæi ga 15 minuta na 180 (na polovicu).

Za nadjev tuæi jaja sa šeæerom da zapjeni, dodati vrhnje, koricu limete i sokove.

Kad je tijesto napola peëeno uliti nadjev (najbolje ga je uliti direktno u peæici dok je kalup na rešetki) i peæi 40 minuta na 180.