

Lovor pita

Testo

450 g glatkog brašna
prstohvat soli
2 kašike praška za pecivo
1 kašičica kakao praha
120 g margarina sa maslacem
1 žumance
40 g šećera u prahu
100 ml kisele pavlake
2 kašike meda
2 kašike likera maraskino

Nadev

550 ml mleka
2 lista lovora
120 g šećera
1 kašika meda
70 g gustina
2 kašike limunovog soka
rendana korica 1 limuna
140 g margarina sa maslacem
20 g karamel vanile

Sirup

12 kašika likera maraskino
12 kašika vode

Dekoracija

10 listova lovora
šećer u prahu

Način pripreme

Mikserom umutiti žumance, šećer, pavlaku, med i liker. Pomešati brašno, so, prašak za pecivo i kakao, dodati narezane komadiće margarina, pa umesiti da se pretvori u mrvice. U sredinu staviti smesu od žumanca i umesiti testo. Razdeliti testo na 4 jednaka dela, svaki omotati prozirnom folijom i odložiti 2 sata u frižider. Rernu ugrijati na 175 stepeni. Dno preokrenutog kalupa veličine 20×36 cm prekriti pekarskim papirom. Radni sto posuti brašnom i rastanjiti tijesto na veličinu kalupa, položiti ga na dno i izbockati viljuškom. Peći do zlatno žute boje 10-ak minuta. Pečenu koru skinuti sa tepsije i na isti način ispeći preostalo testo. Gustin razmutiti sa 50 ml mleka i medom, a ostatak mleka, zagrijati sa šećerom i opranim listovima lovora.

Ukuvati, pa skloniti s vatre, poklopiti i ostaviti 10 minuta da miruje. Ponovno ugrijati mleko, umešati otopljen gustin i med, mešajući kuvati dok se ne zgusne, izvaditi lovorove listove. Dok se krem hladi, češće mešati da se ne uhvati korica. Umutiti omekšao margarin, dodati karamel vanilu, sok i limunovu koricu i kašiku po kašiku hladnog krema. Dve kašike krema odvojiti za premaz odozgo, a ostatak kreme podelite na 3 dela.

Skuvati liker i vodu i preliti svaku koru. Svaku koru premazati kremom i složiti jedan na drugi, a četvrtu pritisuti odozgo.

Odozgo tanko premazati sa one dve kašike krema koji ste ostavili. Označite komade pite i na svaki pritisnite oprani i suvi list lovora. Odložiti pitu u frižider da se ohladi i stegne. Pri serviranju skloniti lovorov list i posuti prah šećerom.