

Boston Crime Pie

Mozda deluje da je malo komplikovano da se napravi ali je vredno truda. Probajte, sigurna sam da cete se oduseviti i svrstati ovu pitu u vase omiljene recepte.

1

2

3

Pripremite Biskvit;

4

5

6

7

8

Ugrejati rernu na 180c.

9

10

11

U ciniji izmesati sve suve sastojke; brasno, prasak za pecivo i so.

Sastojci:

Za Biskvit;

Mleka 80ml

Suncokretovog Ulja 4 tbsp

Jaja 4 kom.

Brasna 140g

Belog Secera 140g

Praska za Pecivo 1 tsp

Extract Vanile 1 tsp

Prstohvat Soli 1

Za Krem;

Mleka 500ml

Zumanaca 6 kom.

Sipka Vanile 1kom

Putera 25g

Belog Secera 150g

Brasna 60g

Slatke Pavlake 150ml

Za Ganaz;

Tamne Cokolade 225g

Slatke Pavlake 220ml

12

13

14 >Napravite
buter-krem;

15

16

17

18

19 u posudu sipati mleko pa preko mleka ulje ali ne
mesati .

20

21

22 u posudu za mesaje staviti jaja,mutiti najvećom
brzinom.Kad se jaja sjedine dodati secer pa mutiti
jos 3min.Zatim smanjiti brzinu na mikseru na
najmanje pa polako dodavati smesane suve
sastojke i buter-krem,polako miksovati dok se svi
sastojci ne utrose.

23

25 Poloziti kalup za pecenje papirom pa sipati testo za biskvit. Peci u zagrejanj rerni 25-30min. Kad je pecen ostavite ga se potpuno ohladi.

26

27

28

29

30 >Pripremite Krem;

31

32

33

34

35 mocno izmutiti zumanca, pa ih sipati u posudu za mucenje. Dodati secer, brasno i malo mleka pa sve dobro sjediniti zicom za mesanje.

36

38 voriti sipku vanile sastrugati pulpu nozem pa sve staviti u dublju serpu i dodati preostalo mleko. Pustiti da provri, pa sipati jos malo vrelog mleka preko smese koju ste umutili. Smesati dobro pa sve zajedno vratiti u mleko koje kljuca uz stalno mesanje. Kuvati dok se krem ne zgusne. Skloniti sa vatre pa ukloniti sipku od vanile, dodati puter pa sve dobro sjediniti. Sipati krem u ciniju pa ga poklopiti samolepljivom folijom tako da se folija zalepi po celoj povsini krema da se ne bi uhvatila korica pa tako umotano staviti u frizider da se dobro ohladi. Umutilite slatku pavlaku pa je dobro sjedinite sa ohladjenim kremom.

39

41

42

43

44

45 >Napravite Ganaz;

46

47

48

49

50 seckajte cokoladu na komadice srednje velicine.

51

52

53 spajite slatku pavlaku u odgovarajucu serpu i dobro je ugrejte.

54

55

56 uklonite sa vatre i dodajte seckanu cokoladu.

57

58

59 mesajte dok se cokolada ne istopi.

60

61

62

63

64 Formirajte Pitu;

65

66

67

68

69 Raditi ohladjeni biskvit iz kalupa, ukloniti papir pa od njega napraviti dve kore. Ukoliko se biskvit podigao prilikom pecenja po sredini odstranite taj deo da bi pita bila ravna.

70

72

73

74 Stavite prvu koru na odgovarajuci pladanj pa nanesite pripremljeni krem. Zatim prekrijte sa drugom korom. Nanesite na drugu koru ohladjeni Ganaz.

75

76

77 uživajte!

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

Napomena:

tbsp = kasika

tsp = cajna kasika