

Mađarica i Žarbo pita



Tijesto

550g glatkog brašna

100g maslaca

180g kiselog vrhnja

Prstohvat soli

100g šećera u prahu

Malo manje od pola praska za pecivo

2 jaja

Ako su jaja manja žlica vode

Od ovog tijesta odvojiti 8 loptica koje će težiti oko 130g grama

5 loptica razvaljati i peći na obrnutoj strani protvana dimenzije 26×26 za mađaricu

A 3 kore razvaljati i koristiti za isti taj protvan za žarbo pitu

Mađarica

Krema za mađaricu

800ml mlijeka

1 rebro čokolade za kuhanje

3 pudinga od čokolade

3 žlice kakaa

7 žlica šećera

50g maslaca

Glazura koju možeš koristiti i za zarbo i ne puca

3 rebra cokolade za kuhanje

3 žlice mlijeka

3 žlice ulja

Imam još jednu verziju za mekšu glazuru

3 rebra cokolade

Pol a dcl vrhnja za šlag

Priprema kora za madaricu

Zajedno prosijati brašno, prašak za pecivo i staub šećer. Utrljati maslac i vrhnje u tijesto. Dodati jaja i zamijesiti tijesto. Odmah odvojiti na loptice i ostaviti u frizideru 15 minuta. Razvaljati na papiru za pečenje i iskrojiti da su sve jednake.

Kore za madaricu pecem na 180 oko 5 minuta.

Krema za madaricu

Puding, kakao i secer staviti u 2dcl mlijeka i dobro promijesati. Dodati ostatak mlijeka i cokoladu. Kuhati dok ne zakipi miješajući. U vruće staviti maslac i odmah filati kore. Staviti pod opterećenje i nakon nekih 3 sata preliter glazurom i staviti u frizider.

Zarbo pita

Nadjev

200g mljevenog oraha

100g šećera

10 zlica pekmeza od marelice ili šipka

1dcl vode

Priprema

Izmijesati orahe i šećer, pekmez rastvoriti u vodi zakipiti i ohladiti.

Koru staviti u protvan, preliter pekmezom i posipati orasima sa secerom, poklopiti korom pa opet preliter pekmezom i posipati smjesom oraha i šećera. Završiti korom i sve izboosti vilicom. Peci na 180 pola sata. Kompletno ohladiti preliter glazurom i prebaciti u frizider.