

[www.moji-recepti.net](http://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 krema  
1 x mleko za šlag kremo



© www.moji-recepti.net

**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 nanesemo še borovnice.