



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### Naslov:

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 kremo  
1 x mleko za šlag kremo



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

(Postopek je označen s ●)

- 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 nato nanesemo še borovnice.