

## Boston Crime Pie

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

- 1** 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
- 2**
- 3** <span style="font-weight: bold">Pripremite Biskvit;
- 4**
- 5**
- 6**
- 7**
- 8** Ugrejati rernu na 180c.
- 9**
- 10**
- 11** Uciniji izmesati sve suve sastojke;brasno,prasak za pecivo i so.

**13**

**14** Napravite buter-krem;

**15**

**16**

**17**

**18**

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

**20**

**21**

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

**26**

**27**

**28**

**29**

**30** Pripremite Krem;

**31**

**32**

**33**

**34**

**35** Ucno 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 kljуча uz stalno mesanje.Kuvati dok se krem ne zgusne.Skloniti sa vatru 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 površini krema da se ne bi uhvatila korica pa tako umotano staviti u frizider da se dobro ohladi.Umutite slatku pavlaku pa je dobro sjedinite sa ohladjenim kremom.

**39**

**41**

**42**

**43**

**44**

**45** Napravite Ganaz;

**46**

**47**

**49**

**50** Seckajte cokoladu na komadice srednje velicine.

**51**

**52**

**53** Spojte slatku pavlaku u odgovarajuću serpu i dobro je ugrejte.

**54**

**55**

**56** Ponite sa vatre i dodajte seckanu cokoladu.

**57**

**58**

**59** Mesajte dok se cokolada ne istopi.

**60**

**61**

## 63

**64** Formirajte Pitu;

## 65

## 66

## 67

## 68

**69** Razaditi 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** Slavite prvu koru na odgovarajući pladanj pa nanesite pripremljeni krem. Zatim prekrijte sa drugom korom. Nanesite na drugu koru ohladjeni Ganaz.

**76**

**77** Ulovajte!

**78**

**79**

**80**

**81**

**82**

**83**

**84**

**85**

**86**

**87**

**88**

**89**

**91**

**92**

**93**

**94**

**95**

**96**

**97**

**98**

**99**

**100**

**101**

**102**

**103**

**104**

**Napomena:**

tbsp = kasika

tsp = cajna kasika