

Mareng pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **125 g** margarina
- **5 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1 kašika** kisele pavlake
- **230 g** brašna

Fil:

- **1 l** mleka
- **6 kašika** šećera
- **2** pudinga od vanile
- **4** žumanca
- **1** limun

Mareng masa:

- **4** belanca
- **250 g** šećera
- **1 kašika** soka od limuna

Priprema

Sastojke za koru umutiti, izraditi testo i ostaviti da stoji sat vremena na hladnom mestu. Testo razvaljati u

rebrasti pleh pleh velicine 28 cm. Pleh prethodno podmazati i testo razvaljati više po obodu rebrastog dela pleha. Peci na 180 stepeni 15 minuta. Ostaviti da se ohladi. Fil: Umutiti 4 žumanca sa 6 kašika šecera, 2 pudinga od vanile i 2 dl mleka. Sve ovo dodati u 8 dl prokuvana mleka i kuvati dok se ne zgusne. Pred kraj kuvanja dodati koru i sok od 1 limuna. Uzeti pleh sa obrucem velicine 28 cm. U ovaj pleh stavimo pecenu koru i preko kore izlijemo vruc fil i sve ostavimo da se ohladi. Mareng masa: Umutiti 4 belanca sa 250 g šecera i 1 kašikom soka od limuna. Mutiti dok se šecer ne istopi. Sa pleha u kojem stoji kora sa filom skinemo obruc. Na fil rasporedimo kašikom umucena belanca. Rernu ugrejemo na 250 stepeni. Stavimo pitu i to na gornju rešetku rerne. Iskljucimo rernu kad stavimo pitu i da bude u rerni 2-3 minuta dok šam malo ne požuti. Izvaditi pitu i dobro ohladiti.

Savet