

Pita sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** margarina
- **1** vanilin šećer
- **3** žumanca
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašika** soka od limuna
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Potrebno još:

- **1 kg** šljiva
- **3** belanca
- **150 g** šećera
- **2** vanilin šećera
- **150 g** mlevenih oraha

Mrvicasto testo:

- **100 g** margarina
- **100 g** šećera
- **100 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Sastojke za koru umesiti i ostaviti testo da stoji jedan sat na hladnom. Razvaljati testo u pleh obima 28 cm, preko poredjati prepolovljene šljive korom okrenute ka vrhu. Umutiti 3 belanca, dodati šećer i mlevene orahe i staviti preko šljiva. U posudu staviti 100 g margarina, 100 g šećera, 100 g brašna i 100 g mlevenih oraha. Ovo umutiti mikserom da se naprave mrvice i posuti preko belanaca. Peci pitu na 180 stepeni i pecenu posuti šećerom u prahu.

Savet