

upava lenja pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4žumanca
- 4 kašikešecera
- 250 gmargarina
- 400 gbrašna
- 2vanilin šecer
- 1prašak za pecivo

Nadev:

- 4 vecejabuke

Šne:

- 4belanca
- 250 gšecera

Priprema

Umutiti sve sastojke predviene za koru, podeliti na dva dela jedan rastanjiti i staviti u pleh obložen papirom, a drugi podeliti na dva dela i na malo zamrznuti. Testo premazati pekmezom pa dodati preko narendane jabuke, izvaditi jedno testo pa narendati i posuti po jabukama, pteko testa staviti šne od belanaca, a potom i preostalo testo narendati. Ugrejati rernu na 220 stepeni i peci 30 minuta.

Savet

Vrlo je ukusno ako kola poslužite sa sladoledom od vanile i šlagom.