Pita sa limunom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**brašna
- **125 g**margarina
- **1/2 kašicice**soli
- hladna voda

Fil:

- **600 ml**vode
- **240 g**šecera
- **100 g**gustina (skrobnog brašna)
- **3**limuna
- **4**žumanca

Šam:

- **4**belanceta
- **200 g**šecera

Priprema

Kora: Sjediniti sve sastojke za koru (margarin iseci na listice) i umesiti testo. Mesiti malo duže, da se dobije mrvicasto testo, pa uz malo dodavanja hladne vode umesiti glatko testo. Testo staviti u plasticnu kesu i ostaviti ga u frižider, na pola sata.

Posle tog vremena staviti ga izmeu dva lista pek papira, pa ga razviti oklagijom, da bude vece od kalupa (vel. kalupa 23cm) gde ce se peci. Prebaciti ga u kalup i formirati stranice pite. Testo izbockati viljuškom i staviti da se pece, na 170 stepeni. Pazite da se ne prepece.

Fil: Od 600ml vode odvojiti 100ml da se razmuti gustin, a ostatak vode, zajedno sa šecerom i narendanom koricom od 3 limuna staviti da prokljuca. Za to vreme umutiti 4 žumanca sa isceenim sokom od 3 limuna. Kada voda prokljuca sipati razmuceni gustin i skuvati krem. Pri samom kraju skloniti sa šporeta, pa dodati umucena žumanca, sa sokom od limuna. Ponovo vratiti na šporet i mešati dok se ne zgusne.

Vreo fil sipati preko mlake kore. Poravnati.

Šam: Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Šam rasporediti po površini toplog krema, pa vratiti u zagrejanu rernu, na 140 stepeni, dok belanca ne porumene. Izvaditi pitu, ostaviti da se ohladi na sobnu temperaturu, pa je ostaviti u frižider, do sutra. Sutradan skinuti obruc od kalupa i poslužiti pitu.

Savet