

# *upava pita*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **4**žumanca
- **3** kašikemasti
- **1** kafena šoljicamleka
- **1**prašak za pecivo
- brašno po potrebi

### **Fil:**

- **4**belanca
- **300** gšecera
- **3** kašikemarmelade od kajsije
- **150** gseckanih oraha

## **Priprema**

U dublju posudu sastaviti žumanca i mast pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, mleko i brašno dok se ne dobije malo tvre testo. Kada je testo dobro umešeno podeliti ga na dva jednakata dela. Jedan deo testa rastanji i staviti u podmazani pleh. Belanca i šefer penasto umutiti dodati orahe i marmeladu pa sipati preko testa. Drugi deo testa narendati na krupno rende i naneti preko fila. Rernu ukljuciti na 200 stepeni i peci kolac dok kora ne dobije braonkastu boju i ivice ne pocnu da se odvajaju od pleha. Peceni kolac ohladiti pa tek onda seci na kocke.

## **Savet**