

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 g**šecera
- **3** kašikemarmelade od kajsije
- **150 g**sekanih oraha

Priprema

U dublu 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