Pita sa orasima i marmeladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1 šolja**šecera
- **25 g**kvasca
- **150 g** masti
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 šolja**mleka
- **800 g**brašna

Za fil:

- **600 g**marmelade po izboru
- **500**mlevenih ili seckanih oraha
- **1 šolja**šecera

Za preliv:

- **200 g**cokolade
- **20 g**margarina
- **4 kašike**mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati kvasac, mast, mleko, vanil šecer i promešati da bi se kvasac istopio. Dodavati

brašno i umesiti testo. Kada testo odstoji podeliti na tri dela.

Prvi deo razvuci što tanje u obliku kvadrata i prebaciti ga na pripremljen pleh (obložen papirom za pecenje). Testo premazati marmeladom, posuti orasima i šecerom. Preklopiti sa drugim delom testa, takoe premazati marmeladom i posuti orasima i šecerom i prekriti sa trecim delom testa.

Po površini izbockati viljuškom i ubaciti u rernu. Peci na 180 C.

okoladu istopiti sa mlekom i margarinom i preliti preko ispecene pite.

Savet