

Licka pita



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Žuti biskvit:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 1 limun
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja

Crni biskvit:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 200 g brašna
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja
- 2-3 kašike kakaa

Krema:

- **700 ml** mlijeka
- **120 g** brašna
- **250 g** šecera
- **250 g** maslaca
- **1** limun

Priprema

Napraviti 2 biskvitna tijesta, crno i bijelo/žuto. **ja sam napunila cašu (250 ml) pola ulje, dopunila s mlijekom* Jaja odvojiti, umutiti najprije bjelanjke, zatim u drugoj posudi umutiti žumanjke i šecer. Dodati narendanu limunovu koricu, a sok iscijediti. Sipati ulje i mlijeko. Brašno prosijati s praškom za pecivo, pa dodati u smjesu. Dodati ulupani snijeg od bjelanjaka i lagano rucno umijesati kuhacom u smjesu. Istresti u papirom postavljenu tepsiju (32x24cm) to je moja tepsija, vi uzmite srednje velicine, onu sto pravite rolat. Peci na 200C oko 20-ak minuta. Sada pravimo 2-o biskvitno tijesto, na isti nacin: Ponovo odvojiti jaja, umutiti cvrst snijeg. Izmizati žumanje i šecer, dodati ulje, mlijeko, prosijano brašno s praškom za pecivo i kakaom. Na kraju umiješati cvrsto ulupan snijeg od bjelanjak. Istresti u iste velicine tepsiju. Možete koristiti istu tepsiju, samo ne zaboravite izvaditi prvi biskvit :D. Peci na 200C oko 20 minuta. Ohladiti biskvite i presjeci vodoravno, da se dobiju 2 bijela i 2 crna biskvita. Filovati kremom: Skuhati kao puding. Odvojiti malo mlijeka u koje razmutite brašno. Ostalo mlijeko u šerpi stavite kuhati. Kada zakuha, sipati razmuceno, bez grudvica, brašno. Miješati dok se ne zgusne. Skloniti s vatre i u još vruce umiješati maslac. Ohladiti. Ohladeno umutiti dobro da se dobije lagana krema. Dodati limun ako volite i filovati biskvite. Nafilovan kolac ostaviti par sati kako bi biskviti pokupili vlažnost iz fila i omekanili. Time se krema još više zgusne, biskviti omekane, a kolac je lako rezati. Po želji preliti cokoladnom glazurom ili šecerom u prahu. Ako prelivate cokoladu, ja koristim 200 g tamne cokolade za kuhanje + 4 žlice ulja, a kolac je lako rezati.

Savet