

upava pita sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** putera ili margarina
- **100 g** šecera
- **5** žumanaca
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **5** belanaca
- **200 g** šecera
- **1** dlulja
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **600 g** malina

Priprema

Umutiti puter sa šecerom dodati žumanca, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo podeliti na 2 dela, jedan deo veci od drugog, u jednom delu da je 60% a u drugom 40%. Uviti testo u strec foliju, veci deo testa staviti u frižider a manji deo testa u zamrzivac. da stoji 1 sat. Testo iz zamrzivaca razvaljati u pleh velicine 20x35 cm, prethodno obložen papirom. Umutiti 5 belanaca sa 200 gr šecera, muteci dodati malo po malo 1 dcl ulja i 2 pudinga od vanile. Fil staviti preko razvaljane kore pa poredjati maline po filu. Preko fila i malina izrendati deo testa iz zamrzivaca. Peci na 160 stepeni 40 minuta. Pecen kolac posuti šecerom u prahu. Za izradu crvenih srca potrebno nam je: 2 dl soka od malina, 50 ml vode, 1 kašika šecera, 1 kesica (10 g) želatina. U 50 ml vode staviti želatin da nabubri. Sok od maline i šecer kuvati dok se šecer ne istopi, skinuti sa vatre dodati nabubreli želatin i

mutiti dok se želatin ne istopi. Masu tanko izliti u pleh obložen papirom. Ostaviti da se stegne i kalupicama vaditi srca.

Savet