

# Karpati



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za testo:

- 2 dl vode
- 125 g margarina
- 1 čaša od 2 dl brašna
- 5 jaja
- so

### Fil:

- 3 kesice puding od vanile
- 2 kašike brašna
- 1 l mleka
- 100 g šecera
- 250 g margarina sa ukusom vanile
- 2 kašike šlaga

### Fil II:

- 1/2 l slatke pavlake
- razno voće

## Priprema

U sud staviti 2 dl vode i 125 g margarina da proključa. Kad proključa skloniti sa ringle i dodati šolju od 2 dl

brašna i malo soli i dobro promešati. U još vruću smesu dodavati jedno po jedno jaje muteci smesu sve vreme. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U plehove velicine 37x37cm (od šporeta, možete uzeti i manje) staviti papir za pečenje na koji nanese smesu u tankom sloju.

U 2dl hladnog mleka umutiti puding i dodati brašno, sve dobro umutiti da ne bude grudvica. U preostalo mleko dodati šećer i staviti da proključa. Dodati umućenu smesu i ukuvati fil. Mešati povremeno dok se hladi kako ne bi nastale grudvice. U još mlak fil dodati razmekšali margarin i šlag i sve dobro umutiti.

Zatim dobijenu smesu premazati preko prve kore. Preko toga staviti voće koje imate.

Umutiti slatku pavlaku po uputstvu. Premazati preko voća.

Preklopiti drugom korom i posuti šećer u prahu ako želite. Prijatno.

Zagrijati rernu na 220 stepeni i peći 15-20 minuta.

## Savet

Ukoliko nemate slatku pavlaku možete staviti i običan šlag kao i ja. U fil sa pudingom šećer stavite koliko želite i koliko vi mislite da je dovoljno slatko. Ako koristite slatku pavlaku pred kraj muenja dodajte 2-3 kašike meda zbog boljeg ukusa.