

Sentidan pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

време priprave: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** tankih kora za baklavu
- **500 g** maslaca
- **10** jaja
- **200 g** šecera
- **250 g** oštrog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera

Šerbet:

- **850 g** šecera
- **900 ml** vode
- **1** limun

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca, pa od belanaca umutiti cvrst šam. Posebno u drugoj ciniji umutiti maslac sa šecerom da bude kremasto.

Dodati žumanca pa još malo mutiti. Kad se ujednaci, staviti brašno sa praškom za pecivo i vanilin šecere. Umešati sneg od belanaca. Još malo miksati da masa bude glatka.

Nauljiti tepsiju, pa staviti dve kore. Naneti pola fila, opet staviti dve kore, pa preko staviti ostatak fila. Složiti

poslednje dve kore, poravnati, pa iseci na kocke. Ugrejati pecnicu na 180 stepeni i peci 35-40 minuta, proveriti štapicom da li je peceno. Na pola pecenja skuvati šerbet. Kuvati ga 15-ak minuta. Ohladiti pitu, pa je preliti toplim sirupom. Ostaviti da fino upije.

Savet

Baš sam se obradovala kad sam naletela na ovaj recept koji mi je pomogao da odlum šta da spremim za godišnjicu venanja, ko poruen... a moj muž obožava ovakve, prelive kolae... Pun pogodak...