

****Mareng pita****



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **220** goštrog brašna
- **malosoli**
- **120 g**maslaca
- **80 g**šecera
- **1**jaje

Fil:

- **4**žumanceta
- **5 kašik**agustina
- **1 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1**limun - sok i rendana kora
- **250 g**maslaca ili margarina

Mareng masa:

- **4**belanceta
- **250 g**šecera

Priprema

U vrelo mleko dodajte umucena žumanca sa šećerom i gustinom, skuvajte krem i ostavite da se hladi. Umutite

penasto maslac sa korom i sokom limuna, pa sjedinite sa hladim filom.

Zamesite prhko testo od brašna, maslaca, soli, šecera i jaja, pa ga uvijte u provodnu foliju i stavite na pola sata u frižider.

Ohlaeno testo razvijte na 2-3mm debljine i pažljivo prebacite u podmazan pleh. Prstima utisnite uz dno i ivice pleha, spojite pukotine, pa izbockajte viljuškom i pecite na 15 minuta 180°C.

Dok se hladi, umutite belanca u cvrst šne, dodajte šecer, pa mutite dok se šecer ne otopi. Napunite kolac žutim kremom, odozgo kašikom rasporedite šam, odnosno mareng masu, pa pitu stavite u vrelu rernu na dva minuta da šam odozgo potamni.

Savet

Koristite ga za Slave.