

Mbtabak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**tankih kora za pitu (filo)
- **130** gneslanog putera
- **500** grikote
- **250** gmaskarpone
- **150** gmlevenih badema

Sirup:

- 3oljuštene i isparcane mandarine
- **90** mlvode
- **3** kašikesoka od limuna
- **280** gsitnog šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Nareamo sedam kora, premazujuci svaku puterom. Pripremimo fil od maskarpone, rikote. Na sedmu koru prvo sipamo izmleven badem, pa uspemo fil. Naredjamo sedam kora na vrh i svaku premažemo puterom.

Dok se pita pece napravimo sirup. Uspemo vodu pa dodamo šeceri limunov sok. Kad prokuva odamo oljuštene i isparcane madarine i smanjomo temperaturu. Kuvamo oko 5 minuta. Pecemo na 220 stepeni 25 minuta. Na još vrucu pitu. Sipamo sirup sa mandarinama. Služimo vruce ili toplo.

Ovako.

Savet

Svi pravimo sline pite. Ova dolazi iz Izraela po ideji iz Otolangijeve knjige Jerusalem. Veoma ukusno.