

Pita sa malinama (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje tankih kora (za pite i baklave)
- 1/2 kg malina (mogu se upotrebiti i višnje ili jagode)
- 100 g gustina
- oko 400 g kristal šecera
- ulje (oko 200 g)
- prah šefer (za posipanje)

Priprema

Prvo skuvati fil: Od 6 dl vode odvojiti 2 dl, pa sa ta 4 dl preliti voce, ostaviti da tecnost provri.

150-200 g šecera (po ukusu) pomešati sa 100 g gustina, sipati 2 dl vode i razmutiti da nema grudvica.

Sipati u voce i ukuvati kašicu. Smesa ima gustinu kao malo gušci puding. Ostaviti da se prohladi.

Pakovanje kora podeliti, tako da odvojite po tri kore. Svaku koru mazati uljem i posipati kristal šecerom, a zadnju, trecu samo namazati uljem. Masu od voce rasporediti uz ivicu, preklopiti krajeve i umotati, što je moguce cvršće u rolnu.

Svaku rolnu premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta. Voditi racuna da pita ne pregori, vec da ostane zlatno žuta.

Pitu prohladiti pre secenja, ali je NE POKRIVATI krpom, kako bi ostala krckava, što joj daje posebnu draž.

Iseci parcad i posuti ih prah šecerom. Prelepa je i topla i hladna. Prijatno !!!