

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 šecer (za posipanje)

Priprema

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

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

Sipati u voće i ukuvati kašicu. Smesa ima gustinu kao malo gušći 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 voca rasporediti uz ivicu, preklopiti krajeve i umotati, što je moguće cvršće u rolnu.

Svaku rolnu premazati uljem i peci u zagrejanjoj 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 !!!