

Kraljica pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora

- **350 g** pirinčanog belog brašna
- 4 žumanceta
- **100 g** žutog šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** putera
- **200 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil

- **500 g** sitnog sira
- **150 g** žutog šecera
- **1 kesica** vanilin šecer
- sok od 1 limuna
- **2 kašike** pirinčanog belog brašna
- 4 belanceta

Pena

- 4 belanceta
- **8 kašika** žutog šecera
- **malosoka** od limuna

Priprema

Kora: Puter otopiti, zatim umutiti sve sastojke i sipati u tepsiju premazanu puterom.

Fil: Umutiti penasto belanca, dodati šećer i sok od limuna, zatim brašno i na kraju polako umešati sitni sir. Fil sipati preko kore u tepsiju.

Staviti da se pece na 160-170 stepeni 40-45 minuta.

Umutiti penu, izvaditi tepsiju iz rerne i preko fila staviti penu, zatim vratiti u rernu da se pece još 15-20 minuta.

Savet

Ukupno pei najmanje 1h. Prijatno!