

Magnet pita sa orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 g** šecera

Krem:

- **200 g** šecera
- **1** vanilin šećer
- **150 g** mleveni oraha
- **3** jajeta
- pekmez od kajsija

Priprema

Izmesimo glatko testo podelimo na dva dela, jedno testo razvucemo i stavimo u dublji pleh normalne velicine, namažemo pekmezom pa spremimo krem. Belanca izmutimo sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca i mlevene orahe i krem staviti preko pekmeza. Od preostalog testa napraviti rešetke na gornji deo kolaca i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Jako je ukusno. Prijatno.

Savet