

Pink pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **6 kašika** aotopljene masti
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** mleka
- 1 limun - samo kora
- 1/2 praška za pecivo
- po potrebi brašna

Za fil:

- **9 dl** mleka
- **3 kašike** gustina
- **200 g** šecera
- 2 pudinda od jagode
- malo ekstrata od jagode
- 1/2 margarina

Za glazuru:

- **100 g** bele čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Kora: Od navedenih sastojaka umesiti mekše testo i podeliti ga na cetiri jednaka dela. Svaki deo razviti na velicinu pleha i peci na podmazanoj poledjini tepsije na 200 stepeni oko 5 minuta.

Za fil: Skuvati mleo, gustin, šecer, puding od jagode, pa kada se malo prohladi dodati mu pola margarina. Svaku koru filovati i premazati glazurom od cokolade.

Savet