

Kraljica pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- 75 g margarina
- 3/4 dl šećera
- 1 žumance
- 2,5 dl brašna
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 3/4 dl mlevenih badema

Fil:

- 2 belanca
- 1 dl prah šećera
- 250 g mesanog zamrznutog voća
- (borovnica, malina)
- 1.5 kašike krompirovog brašna

Priprema

Umutite margarin sa šećerom, dodajte žumanac, brašno, prašak za pecivo i mlevene bademe, zamesite testo. Unapred pripremite formu za pitu dijametra 23 cm. Obložite formu testom. Testo izbockajte viljuskom.

vrsto umutite sneg od belanaca, dodajte šećer u prahu i mutite još koji minut, dodajte voće koje ste predhodno promešali sa krompirovim brašnom i sve lagano promešajte.

Tako pripremljeni fil ubacite u već pripremljenu formu sa testom. Pecite na 175 stepeni, 45 minuta. Servirajte sa sosom od vanile ili sa umućenom slatkom pavlakom. Nadam se da će vam se ova pita svideti. :) Prijatno.

Savet

Testo ćete najlakše razviti između dva pek papira, koje ćete lako prebaciti preko forme i formirati ga.