

Malina pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** brašna
- **75 g** šecera
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **150 g** maslaca ili margarina
- **2 kašike** vode
- **ili 1** žumanac
- **1 kašičica** vanilin šecera
- margarin za podmazivanje modle

Fil:

- **300 g** malina
- **oko 60 g** šecera

Priprema

Pomešajte brašno, šećer, vanilu i prašak za pecivo. Zdrobiti margarin koji je sobne temperature.

Dodajte vodu ili žumance. Izradite testo, koje cete ostaviti da odstoji na hladnom mestu jedno 15 minuta.

Testo cete sada podeliti na dva jednaka dela i oklagijom razvijte dve okrugle kore. ca 24cm i dijametar. Bice vam mnogo lakše ako ih razvijate izmedju dva pek papira, uz pomoc brašna, naravno.

Modlu cete podmazati i jednom od kora pokriti dno i stranice modle. Izbockajte koru viljuškom i pecite u rerni na 175 stepeni ca 8 minuta. Izvadite iz rerne.

Koru za pitu cete sada napuniti malinama i posuti šećerom. Odozgo cete prekriti onom drugom korom koju ste vec pripremili. Poželjno je napraviti nekoliko rezova preko kore zbog isparavanja.

Ovako pripremljenu pitu pecite još 20 minuta na 175 stepeni. Pitu poslužite sa umucenom slatkom pavlakom ili sosom od vanile, po vašoj želji. Možete poslužiti dok je još vruca i sa sladoledom, ako ste ljubitelj sladoleda.... Prijatno!

Savet

Ako su vam maline dosta saftane, da se kora nebi ovlažila pospite ih sa 1/2 - 1 kašike krompirovog brašna ili gustinom.