upava lenja pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**žumanca
- **4 kašike**šecera
- **250 g**margarina
- **400 g**brašna
- **2**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo

Nadev:

- **4 vece**jabuke

Šne:

- **4**belanca
- **250 g**šecera

Priprema

Umutiti sve sastojke predviene za koru, podeliti na dva dela jedan rastanjiti i staviti u pleh obložen papirom, a drugi podeliti na dva dela i na malo zamrznuti. Testo premazati pekmezom pa dodati preko narendane jabuke, izvaditi jedno testo pa narendati i posuti po jabukama, pteko testa staviti šne od belanaca, a potom i preostalo testo narendati. Ugrejati rernu na 220 stepeni i peci 30 minuta.

Savet

Vrlo je ukusno ako kola poslužite sa sladoledom od vanile i šlagom.