

upava pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 4žumanca
- 3 kašikemasti
- 1 kafena šoljicamleka
- 1prašak za pecivo
- brašno po potrebi

Fil:

- 4belanca
- 300 gšecera
- 3 kašikemarmelade od kajsije
- 150 gseckanih oraha

Priprema

U dublju posudu sastaviti žumanca i mast pa penasto umutiti. Dodati prašak za pecivo, mleko i brašno dok se ne dobije malo tvre testo. Kada je testo dobro umešeno podeliti ga na dva jednaka dela. Jedan deo testa rastanjiti i staviti u podmazani pleh. Belanca i šecer penasto umutiti dodati orahe i marmeladu pa sipati preko testa. Drugi deo testa narendati na krupno rende i naneti preko fila. Rernu ukljuciti na 200 stepeni i peci kolac dok kora ne dobije braonkastu boju i ivice ne pocnu da se odvajaju od pleha. Peceni kolac ohladiti pa tek onda seci na kocke.

Savet