

Jogurt pita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **4**žumanaca
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **170 g**Moja kravica maslaca
- **250** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **800 ml**Moja kravica jogurta
- **400 ml**Moja kravica kisele pavlake 20 %m.m.
- **200** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašikabrašna
- **4**bjelanaca
- **prstohvatsoli**
- maloribane korice pomorandže ili limuna

I još:

- za posipanjeprah šecer

Priprema

Sjediniti brašno i prašak za pecivo. Dodati maslac, narezan na listice i žumanca umucena sa šecerom i vanilin šcerom. Zamijesiti tjesto, pa podijeliti na 2 dijela i zamotati u foliju. Jedan dio ostaviti u frižider, a drugi u zamrzivac. Nakon pola sata tjesto iz frižidera razvaljati na velicinu pleha (25 x 35 cm), pa izbockati. Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C nekih 12 minuta.

Dok se biskvit pece, pripremiti fil. Bjelanca i prstohvat soli umutiti u cvrst snijeg. Umutiti kiselu pavlaku, 200 g šecera i vanilin šcer, pa dodati brašno. Umutiti, pa dodati i jogurt, kao i ribanu koricu pomorandže ili limuna (po ukusu)! Umutiti, pa pažljivo sjediniti sa umucenim bjelancima. Biskvit malo prohladiti, pa preko preliti fil.

Na fil brzo naribati dio tijesta iz zamrzivaca. Vratiti u zagrijanu pecnicu i peci još nekih 30 minuta.

Dobro ohladiti, posuti prah šcerom, pa rezati na parcad!

Savet