

Jogurt pita



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **4**žumanaca
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **170 g**Moja kravica maslaca
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **800 ml**Moja kravica jogurta
- **400 ml**Moja kravica kisele pavlake 20 % m.m.
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 kašika**brašna
- **4**bjelanaca
- **prstohvatsoli**
- **maloribane** korice pomorandže ili limuna

I još:

- za **posipanje**prah šecer

Priprema

Sjediniti brašno i prašak za pecivo. Dodati maslac, narezan na listice i žumanca umucena sa šećerom i vanilin šećerom. Zamijesiti tijesto, pa podijeliti na 2 dijela i zamotati u foliju. Jedan dio ostaviti u frižider, a drugi u zamrzivac. Nakon pola sata tijesto iz frižidera razvaljati na veličinu 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 šećera i vanilin šećer, 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 prelići fil.

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

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

Savet