

Šuster pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 2,5 dl vode
- 2,5 dl ulja
- 1 kašika šecera
- 1 kašika suvog kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 600 g brašna

Za fil:

- 500 g džema od kajsija
- 250 g mlevenih oraha
- 250 g šecera

Priprema

U mlaku vodu staviti 1 kašiku šecera, 1 kašiku suvog kvasca, da stane 2-3 minuta, pa dodati prstohvat soli, ulje, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i podeliti na 5 delova i ostaviti da stane 10 minuta. Za to vreme pripremiti fil. Pomešati mlevene orahe i šecer i podeliti na 4 jednaka dela. Uzeti jednu loptu testa razvaljati tanko velicine 20x30 cm, staviti u pouljen pleh, isto tolike velicine kao razvucena kora. Premazati koru džemom (ja sam ovaj put koristila džem od šljiva, jer volim taj ukus), preko džema posuti 1 deo pomešanih oraha i šecera, (ukupno ima 4 dela). Preko staviti razvaljanu drugu koru, pa džem, pa mleveni orasi sa šecerom. Tako uraditi sa svim korama i filom. Zadnju koru ne premazivati. Ostaviti složen kolac da stane 20-30 minuta, na par mesta izbockati testo, štapicom za ražnjice i peci na 170 C, 30 minuta. Pecen kolac izvrnuti iz pleha na

radnu površinu, donji deo da dodje gore i još vruć premazati džemom i posuti mlevenim orasima. Kada se dobro ohladi seci.

Savet

Mesto vode možemo koristiti gaziranu vodu, tada ne stavljati prašak za pecivo.