

Pita sa orasima i marmeladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 šolja šećera
- 25 g kvasca
- 150 g masti
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 šolja mleka
- 800 g brašna

Za fil:

- 600 g marmelade po izboru
- 500 mlevenih ili seckanih oraha
- 1 šolja šećera

Za preliv:

- 200 g čokolade
- 20 g margarina
- 4 kašika mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati kvasac, mast, mleko, vanil šećer i promešati da bi se kvasac istopio. Dodavati

brašno i umesiti testo. Kada testo odstoji podeliti na tri dela.

Prvi deo razvuci što tanje u obliku kvadrata i prebaciti ga na pripremljen pleh (obložen papirom za pečenje). Testo premazati marmeladom, posuti orasima i šećerom. Preklopiti sa drugim delom testa, takođe premazati marmeladom i posuti orasima i šećerom i prekriti sa trećim delom testa.

Po površini izbockati viljuškom i ubaciti u renu. Peci na 180 C.

okoladu istopiti sa mlekom i margarinom i preliti preko ispecene pite.

Savet