Suva lenja pita sa želiranim kupinama

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**šecera
- **2 šolje**brašna
- **2 šolje**pšenicnog griza
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **500 g**kupina
- **1 kesica**džem fiksa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malo**vode

I još:

- **1/2 pakle**margarina
- **2 kašike**šecera u prahu

Priprema

Kupine stavite u šerpu, sipajte vodu po uputstvu sa kesice džem fiksa i sve odradite po uputstvu, ali samo sa vanilin šecerom, znaci bez upotrebe drugog šecera. Ostavite sa strane da se prohladi. Tepsiju otprilike velicine 25x35 cm obložite papirom za pecenje. Otopite margarin i sipajte polovinu na dno tepsije.

Suve sastojke pomešati u jednoj ciniji.

U tepsiju sipati 2 šolje suve smese i poravnati.

Preko sipati polovinu kupina i opet sipati 2 šolje suve smese i ponoviti sa kupinama.

Odozgo sipati poslednje 2 šolje suve smese i preliti sa ostatkom otopljenog margarina. Sve izbockati viljuškom da se margarin pomeša sa složenom smesom.

Zagrejati rernu na 200"C i staviti pitu da se pece. Kada porumeni izvaditi pitu, pokriti i ostaviti je da se dobro ohladi.

Seci na kocke, posuti prah šecerom i poslužiti. Prijatno!

Savet