Karpati



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **1 caša od 2 dl**brašna
- **5**jaja
- so

Fil:

- **3 kesice**puding od vanile
- **2 kašike**brašna
- **1 l**mleka
- **100 g**šecera
- **250 g**margarina sa ukusom vanile
- **2 kašike**šlaga

Fil II:

- **1/2 l**slatke pavlake
- razno voce

Priprema

U sud staviti 2 dl vode i 125 g margarina da prokljuca. Kad prokljuca skloniti sa ringle i dodati šolju od 2 dl

brašna i malo soli i dobro promešati. U još vrucu smesu dodavati jedno po jedno jaje muteci smesu sve vreme. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U plehove velicine 37x37cm (od šporeta, možete uzeti i manje) staviti papir za pecenje na koji nanesete smesu u tankom sloju.

U 2dl hladnog mleka umututi puding i dodati brašno, sve dobro umutiti da ne bude grudvica. U preostalo mleko dodati šecer i staviti da prokljuca. Dodati umucenu smesu i ukuvati fil. Mešati povremeno dok se hladi kako ne bi nastale grudvice. U još mlak fil dodati razmekšali margarin i šlag i sve dobro umutiti.

Zatim dobijenu smesu premazati preko prve kore. Preko toga staviti voce koje imate.

Umutiti slatku pavlaku po uputstvu. Premazati preko voca.

Preklopiti drugom korom i posuti šecer u prahu ako zelite. Prijatno.

Zagrejati rernu na 220 stepeni i peci 15-20 minita.

Savet

Ukoliko nemate slatku pavlaku možete staviti i obian šlag kao i ja. U fil sa pudingom šeer stavite koliko želite i koliko vi mislite da je dovoljno slatko. Ako koristite slatku pavlaku pred kraj muenja dodajte 2-3 kašike meda zbog boljeg ukusa.