

Tršava pita



Sastojci

Testo:

- 5 kašika šecera
- 5 žumanaca
- 1 margarin
- 400-450 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 5 belanaca
- 250 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 3 kašike džema
- 1 kašika brašna
- 1 kesica vanilinog šecera

Priprema

Margarin otopiti na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi, zatim dodati 5 kašika šecera i 5 žumanaca. Sjediniti masu žicom za mucenje. Postepeno dodavati 400-450 g brašna i 1 prašak za pecivo. Rukom umesiti testo da bude tvrdo i da se troši.

Testo podeliti na dva jednaka dela. Od jednog dela rukom razviti koru u pleh za pecenje. Od preostale polovine napraviti dve jednake jufke i ostaviti oko 30 minuta u zamrzivacu da se zamrznu.

Fil: 5 belanaca umutiti mikserom sa 250 g šecera i zatim dodati 150 g mlevenih oraha, 3 kašike džema, 1 kašiku brašna i 1 kesicu vanilinog šecera.

Preko razvijene kore staviti polovinu umucenog fila. Zatim narendati 1 zale?enu jufku. Preostali fil preliteri preko narendane jufke. Na kraju narendati i drugu zale?enu jufku.

Peci u rerni na 180°C.

Ispecen kolac možete ukrasiti prah šećerom.

Tršava pita je ukusnije ukoliko duže odstoji (dan-dva).