

Mareng pita



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **220 g** goštrog brašna
- **malosoli**
- **120 g** maslaca
- **80 g** šećera
- **1** jaje

Fil:

- **4 žumanceta**
- **5 kašikagustina**
- **1 l** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 limun** - sok i rendana kora
- **250 g** maslaca ili margarina

Mareng masa:

- **4 belanceta**
- **250 g** šećera

Priprema

U vrelo mleko dodajte umucena žumanca sa šećerom i gustinom, skuvajte krem i ostavite da se hladi. Umutite

penasto maslac sa korom i sokom limuna, pa sjedinite sa hladim filom.

Zamesite prhko testo od brašna, maslaca, soli, šecera i jaja, pa ga uvijte u provodnu foliju i stavite na pola sata u frižider.

Ohlaeno testo razvijte na 2-3mm debljine i pažljivo prebacite u podmazan pleh. Prstima utisnite uz dno i ivice pleha, spojite pukotine, pa izbockajte viljuškom i pecite na 15 minuta 180°C.

Dok se haldi, umutite belanca u cvrst šne, dodajte šefer, pa mutite dok se šefer ne otopi. Napunite kolac žutim kremom, odozgo kašikom rasporedite šam, odnosno mareng masu, pa pitu stavite u vrelu rernu na dva minuta da šam odozgo potamni.

Savet

Koristite ga za Slave.