

Šupava Desa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **200 g** putera
- **100 g** šecera
- **4** žumanceta
- **2 kašike** mleka
- **1** limun
- **oko 400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- Za fil:
- **4** belanaca
- **150 g** šecera
- **3 kašike** džema od kajsija
- **100 g** seckanih oraħa
- **100 g** suvog groŹa

Priprema

Za kore: Umutiti puter sa šecerom, dodati žumanca, mleko i rendanu koru od limuna. U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati umucenu smesu, prašak za pecivo te postepeno dodajuci preostalo brašno umesiti testo i podeliti na dva dela. Prvi deo razvuci na velicinu pleha, pa preko njega naneti fil koji se priprema na sledeci nacin: Umutiti belanca sa šecerom, dodati džem, seckane oraħe, suvo groŹe i sve dobro promešati, kako bi se svi sastojci sjedinili. Preko fila krupno izrendati drugu polovinu testa i peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Kada se ohladi iseci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet

Umesto džema od kajsija možete koristiti bilo koji drugi džem - po želji. Prijatno!