

upava Desa



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kore:

- **200 gputera**
- **100 gšecera**
- **4žumanceta**
- **2 kašikemleka**
- **1limun**
- **oko 400 gbrašna**
- **1/2 kesiceprasha za pecivo**
- Za fil:
 - **4 belanaca**
 - **150 gšecera**
 - **3 kašikedžema od kajsija**
 - **100 gseckanih oraha**
 - **100 gsuvog groža**

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 sledeći nacin: Umutiti belanca sa šecerom, dodati džem, seckane orahe, suvo grožje 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!