

Limun pita (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **160 g** šecera
- **160 g** masti
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašika** mleka

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **2 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **1** limun - rendana kora i sok

Priprema

Radeno po ovom receptu, pita je veoma fina i preporucujem je. U sud za mešanje staviti šecer, mast, jaja i mleko, sve izmešati pa staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od pripremljenih sastojaka umesiti glatko testo, pa ga podeliti na tri jednaka dela. Od podeljenog testa oklagijom napraviti 3 kore i u svaku posebno peci na prevrnutoj tepsiji u prethodno zagrejanom pecnici, na umerenoj temperaturi, tako da pecene kore budu svetlo žute boje. Pecene i ohlažene kore filovati. Fil: Od pola litre mleka odvojiti toliko koliko da se razmuti 5 kašika brašna. Preostalo mleko staviti da se kuva sa 2 kašike šecera. Kad mleko provri skinuti sa štednjaka, pa

postepeno sipati razmuceno brašno, zatim ponovo staviti na štednjak i kuvati dok se ne zgusne, uz stalno mešanje. Dovoljno gust krem skinuti sa štednjaka i ostaviti da se ohladi. Hladnom kremu dodati prethodno penasto umucen maslac sa šećerom, sok i koru od limuna. Sve dobro sjediniti pa filovati.

Savet