

Fina pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pripremu:

- **125** goštrog brašna
- **125** gmekog brašna
- **150** gmargarina
- 1žumance
- **1 kašik**amleka
- **60** gšecera

Za fil:

- **po potrebi**marmelada od ribizla
- **750** gjabuka
- **po ukusu**šecer
- **malo** cimeta
- **po ukusu** ruma
- **malol**imunovog soka

Za biskvit:

- 3jajeta
- **50** gšecera
- **60** gbrašna

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Od brašna, margarina, žumanca, mleka i šecera umesite testo i ostavite da odstoji oko pola sata na hladnom mestu.

Razvucite ga u velicini uvec pleha, premažite marmeladom, poreajte jabuke ili drugo voće. Pospite šecerom, cimetom, rendanom korom limuna i pospite rumom po ukusu.

Penasto umutite žumanca i šecer, dodajte brašno i sneg od belanaca pa polako umešajte varjacom.

Tako dobijeni biskvit prelijte preko voca.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30-40 minuta.

Gotov kolac secite na pravougaonike, pospite šecerom u prahu i služite.

Savet