

## **Bela pita (6)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **70** gmasti
- **1** jaje
- **50** gšecera
- **250** gbrašna
- **3** kašikemleka
- **1** kašicicasode bikarbone

#### **Za fil:**

- **400** mlmleka
- **6** kašikabrašna
- **100** gmargarina
- **200** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **16** kašikamlevenih oraha

### **Priprema**

Prvo pripremamo fil. Od 400 ml mleka odvadimo 17 kašika. Ostatak mleka stavimo na tihu vatru da provri. U posebnu posudu sipamo 6 kašika brašna i dodamo 17 kašika mleka, lepo sjedinimo kašikom.

Kad mleko provri, polako dodajemo prethodno napravljenu smesu i neprestano mešamo, da se zgusne. Sve to raditi na tihoj vatri, dok se ne zgusne kao na slici. Ostavimo po strani da se skroz ohladi.

Kore pripremamo tako što zamesimo testo od 70 grama masti, 1 jajeta, 50 grama šecera, 250 grama brašna, 3 kašike mleka i 1 kašicice sode bikarbone.

Testo potom delimo na 3 jednake loptice.

Svaku lopticu nežno razvuci po papiru za pecenje i staviti na dno okrugle tepsije.

Peci 10-15 minuta na 150 stepeni.

U posebnu posudu mutimo 100 grama margarina sa 200 grama šecera i 2 kesice vanilin šecera pa dodati ohlaženom filu. Mutiti. Potom dodati 16 kašika mlevenih oraha, lepo sjediniti.

Filujemo korice. Kora-fil-kora-fil-kora-fil. Možete dekorisati mlevenim orasima.

Hrskave korice i preukusan kremast fil.

## **Savet**

Prijatno! Recept je jako star i vredi ga probati!