

# **Limun pita (5)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **500 g**brašna
- **160 g**šecera
- **160 g**masti
- **2**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašikemleka

### **Za fil:**

- **500 ml**mleka
- **2** kašikešecera
- **5** kašikabrašna
- **250 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **1** limun - sok i kora

## **Priprema**

Ako nemate bio limun, onda limun prvo dobro operite sa spužvicom u toploj vodi, na koju ste dodali kap deterrenta za sue. Isperite dobro. U šerpicu stavite vodu i jabukovo sirce 1-2 kašike, stavite limun, operite i opet dobro isperite. Stavite drugu vodu, u vodu stavite kašiku medicinske sode bikarbone i ostavite da stoji sat vremena, potom isperite i limun je spreman za upotrebu. Tako radite sa svim voćem gde vam treba kora. Ovo je jako star recept, i uvek su ti jednostavni recepti fini i nema puno posla. U zdelu staviti mast i šefer, mikserom sve izmešati, potom dodati jaja i mleko, izmešati, pa brašno sa praškom za pecivo. Umesiti glatko testo i

podeliti na 3 dela. Iseci 3 jednaka papira za pecenje, na papir staviti testo i razvaljati oklagijom. Uzeti tepsiju, okrenuti naopacke i papir sa testom prebaciti na tepsiju. Peci na temperaturi oko 170, ali pripazite na temperaturu, kore moraju ostati svetlo žute boje. Ispeci i druge dve kore i ohladiti. Fil. U šerpu sipati mleko, malo odvojiti mleka i umešati brašno,. U mleko u šerpici staviti šecer i kad prokuva sipati razmuceno brašno uz stalno mešanje, pazite da vam ne zagori.Kad je fil dosta gust gotov je. Skinite sa šporeta i ohladite fil. Na površinu fila stavite providnu foliju da se ne uhvati korica. Sitno izrendajte koru od limuna i iscedite sok. U zdelu stavite maslac i šecer i sve mikserom izradite, dodajte ohlaeni fil , koru i sok od limuna i sve još jednom imiksajte. Fil podelite na 2 dela. Na tacnu stavite koru, pa fil, kora, pa fil i na kraju kora. Kolac možete ostaviti takav, posuti sa malo šecera u prahu ili staviti cokoladnu glazuru, kako volite. Kako god se odlucite ovo je tako jednostavan a tako dobar kolac. Ohladite ga dobro, režite i uživajte.

### **Savet**