Pychotka (Pihotka)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Prhko testo:

- **500 g**brašna
- **1,5 kašicice**praška za pecivo
- **120 g**šecera
- **250 g**margarina
- **6**žumanaca
- **1 puna kašika**kisele pavlake

Beze kora:

- **6**belanaca
- **300 g**šecera
- **1 kašika**gustina

Premaz:

- **nekoliko kašika**džema

Krema:

- **500 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**gustina

- **200 g**margarina
- **2**vaniln šecera
- **nekoliko kapi**ekstrakta badema

Priprema

Za prhko testo: Izmešati brašno, prašak za pecivo, šecer, dodati margarin, napraviti mrvice, pa dodati žumanca i kiselu pavlaku, i umesiti testo. Podeliti ga na dva dela.

Razvuci na velicinu pleha u kom ce se peci, obložiti pleh pek papirom.

Staviti testo i tako sirovo premazati džemom.

Umutiti belanca sa šecerom i gustinom, i podeliti na dva dela. Jedan deo premazati preko džema. Peci na 150 stepeni oko 40 minuta.

Tako uraditi i sa drugom korom.

Za kremu odvojiti malo od mleka i razmutiti u njemu brašno i gustin. Ostatak staviti da kuva sa šecerima i skuvati ga kao za puding. Dodati ekstrakt badema. Kad se ohladi,sastaviti sa umucenim margarinom.

Postaviti prvu koru, premazati krem pa staviti drugu.

Dobro ohladiti u frižideru i seci na kocke.

Savet