

## *upava Kata*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250** gmargarina
- **4** kašikešecera
- **5** kašikamleka
- **5** žumanaca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **po potrebibrašna**

#### **Za fil:**

- **5**belanaca
- **250** gšecera
- **150** gseckanih oraha
- **50** gmlevenih oraha
- **5** kašikadžema od šljiva

### **Priprema**

Umutiti mikserom omekšali margarin sa šecerom, dodati mleko, pa dodavati jedno po jedno žumance, i na kraju pecivo. Kad se sve sjedini, postepeno dodavati brašno dok se ne zamesi meko testo. Umešeno testo podeliti na 3 dela. Prvi deo razvuci oklagijom u koru i staviti na dno uljem podmazane i pobrašnjene tepsije, velicine 32. Preostala dva dela se rendaju kasnije, i treba da stoje u frižideru dok se spremi fil.

vrsto umutiti belanca, pred kraj mucenja postepeno dodavati šecer. Zatim umesati orahe i džem. Fil podeliti na

dva dela. Prvi deo fila premazati preko kore, zatim preko njega narendati jedan deo testa. Preko rendanog testa staviti drugi deo fila, i na kraju opet narendati drugi deo testa. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

## Savet

Testo koje se renda treba povremeno uvaljati u brašno tokom rendanja.