

Margit pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- **180 g** masti
- 1 jaje
- 1 žumance
- **4 kašike** šećera
- **1 šoljica** toplog mleka
- **30 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **500 g** brašna

Za nadev:

- **12 kašika** džema od kajsija
- **250-300 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanil šećera

Priprema

Pomešati mleko, šećer i kvasac pa kad nadoe sipati u vanglicu u kojoj je prosejano brašno sa ostalim sastojcima. Zamesiti testo da se ne lepi za prste.

Podeliti testo na tri dela.

Razviti prvi deo testa.

Oklagijom ga preneti u djuvec.

Prstima ga po potrebi rasiriti da potpuno prekrije dno djuveca.

Sa 4 kašike džema premazati koru i posuti sa trecinom oraha i vanilina.

Preko nadeva staviti drugu razvijenu koru pa trecinu nadeva i na kraju trecu razvijenu koru. Izbockati je viljuškom da bi se kolac lepše pekao.

Peci kolac na 180°C oko 30-35 minuta da lepo porumeni.

Ostaviti kolac da se prohladi i još topao premazati ostatkom džema i posuti ostatkom oraha i vanilina.

Kad se sasvim ohladi, a najbolje da prenoci seci na kocke.

Savet

Ve na prvi pogled jasno je da je inspiracija za ovaj kola bila uvena Žerbo pita od koje se razlikuje po tome što nije premazanaokoladnom glazurom. Recept je veoma star (pre II Sv. rata, tada baš nije bilo tolikookolade), od moje nane je i omiljen mi je od detinjstva. Imala sam priliku da u uvenoj poslastiarnici u Budimpešti jedem i Žerbo pitu i obe su mi fantastie. Umesto masti može se koristiti puter (200 g), a ko koristi margarin trebae mu 250 g.