

## **Pita sa malinama (5)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 dl** mleka
- **1 kockica** kvasac
- **1 kašika** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **200 g** masti
- **500 g** brašna

#### **Nadev:**

- **500 g** malina
- **3 kesice** puding od vanile
- **10 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin secera
- **9 dl** vode
- **3 kašike** griz

### **Priprema**

Mleko umlaci u vangu, udrobimo kvasac i sipamo šefer, izmešamo da se kvasac i šefer istope. Dodamo mast, u brašno umešamo prstohvat soli i postepeno dodavajuci brašno u predhodnu smesu umesimo testo. Ostavimo da miruje 30 minuta.

Testo podelimo na dve loptice, prvu oklagijem razvucemo u krug i smestimo u podnazan pleh tako da i stranice

budu pokrivene.

Maline stavimo da se kuvaju sa 7 dl vode šećerom i vanil šećerom u preostalu vodu umešamo puding, kad maline prokuvaju ukuvamo puding uz neprekidno mešanje dok ne krenu mehurici.

Dno testa koje smo smestili u tepsi pospemo sa grizom.

Preko sipamo vreo fil od malina.

Drugu lopticu od testa rastanjimo i secemo na trakice.

Trakice blago uvijemo i reamo preko fila.

Pecemo na 180 C oko 25 minuta. Gotovu pitu ostavimo da se skroz ohladi.

Dekorišemo sa prah šećerom i par zrna malina.

Spremno za posluženje.

## **Savet**

Umesto malina mogu se koristiti i kupine ili jagode.