

Pita sa malinama (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 dlmleka**
- **1 kockickvasac**
- **1 kašikašecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **200 gmasti**
- **500 gbrašna**

Nadev:

- **500 gmalina**
- **3 kesicepuding od vanile**
- **10 kašikašecera**
- **2 kesicevanilin secera**
- **9 dlvode**
- **3 kašikegriz**

Priprema

Mleko umlaciti sipamo u vanglu, udrobimo kvasac i sipamo šecer, izmešamo da se kvasac i šecer 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 tepsiju pospemo sa grizom.

Preko sipamo vrećicu od malina.

Drugu lopticu od testa rastanjimo i secemo na trakice.

Trakice blago uvijemo i režemo 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 poslužnje.

Savet

Umesto malina mogu se koristiti i kupine ili jagode.