

## *Sipana pita sa malinama i orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** malina
- **2. caše (200g)** brašna
- **2 caše** griza
- **1,5 caša** mlevenih oraha
- **2 caše** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **170 ml** ulja
- **2** vanil šecera
- **1/2 caše** vode

### **Priprema**

Maline pomešati sa jednom časom šecera i jednim vanil šecerom. Ako su zamrznute kratko ih stavite na vatru samo da se rastope.

U ciniji pomešati brašno, griz, cašu oraha, vanilini i prašak za pecivo, cašu šecera.

Suve sastojke podeliti na tri dela. Ja sam jednu trecinu odmah sipala u podmazan djuvec, a ostale dve trecine u cinije. Bilo po 8 kašike mešavine.

Masu u ?uvecu poravnati.

Sipati polovinu malina. Posuti ih sa malo oraha (od one polovine caše što je preostala).

Potom sipati i rasporediti drugi trecinu suvih sastojaka koje lepo poravnamo.

Sipamo drugi deo malina pa i njih pospemo sa malo oraha. Prekrijemo malina sa trecim delom suvih sastojaka i opet lepo poravnamo. Prelijemo mešavinom ulja i vode. Ako želimo da kolac na vrhu bude baš hrskav pospemo sa malo kristal šećera i mlevenih oraha.

Ostaviti ?uvec da stoji dok se rerna ne ugrije na 180°C, a onda ga staviti u zagrejanu rernu. Prvi 40 minuta pa ako je kolac dovoljno rumen izvaditi ga, a ako ne peci još 5-10 minuta.

Izvaditi kolac iz rerne i potpuno ga ohladiti pa onda seci na kocke.

Naravno najbolje je da prenoci pa ga sutra seci.

## **Savet**

Sipanu pitu sam ovaj put pravila sa malinama uz dodatak mlevenih oraha. Ukus je zaista odli?an posebno za ljubitelje malina a orasi su samo doprineli sjajnom ukusu.