

Jogurt pita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Tijesto:

- 4žumanjka
- 170 gmargarina
- 100 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 žlicakiselog vrhnja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Fil:

- 3jogurta (cvrsta)
- 2kisela vrhnja
- 150 gšecera
- 5 žlicabrašna
- 1 vanilin šecer
- 4bjelanjka

Priprema

Brašno, prašak za pecivo i margarin sjedinimo, zatim u to dodamo šecer, žutanjke (bjelanjke odvajamo za fil) i vrhnje. Sve to zamjesimo. Ako treba još brašna, a trebat ce, dodavajte koliko je potrebno.

Kad smo zamijesili, razdijelimo na dva dijela, ali da jedan bude malo manji. MANJI dio tijesta stavimo u

zamrzivac, a drugi dio u hladnjak. Neka to stoji 30 minuta. U međuvremenu napravimo fil.

Za fil pomiješamo jogurte, vrhnja, šećer, vanil šećer i brašno. U drugoj posudi izradimo bjelanjke u snijeg. To lagano miješajući dodajemo u ostatak smjese.

Tijesto koje je bilo u HLADNJAKU razvaljamo i stavimo u tepsiju (manju od mađarske tepsije) koju smo prethodno premazali uljem. (može i svinjskom mašću, ali onda nije posno).

Na to tijesto stavimo fil. Izvadimo tijesto koje je bilo u ZAMRZIVAČU i naribamo (na ribež, trenicu) preko fila. Kad završimo s tim stavimo u rernu na 180°C. Pustimo da se pece nekih 30-40 minuta. Sve ovisi o jacini rerne. Pregledavajte.

Na kraju pospemo šećer u prahu preko toga.

Savet

U fil možete i naribati i koricu 1 limuna za posebnu aromu. Ako žete praviti u mađarskoj tepsiji, to jest, za više osoba, onda smjesu za tijesto pravite u mjeri i pol. A za fil vam može ostati isti količinski sastojci. Mjera i pol za tijesto: 4 žutanjka, 25 dkg margarina, 13 dkg šećera, 37,5 dlg brašna, 2 ravne žlice kiselog vrhnja, 1,5 prašak za pecivo i 2 vanil šećera. Nadam se da Vam se sviđa recept. Uživajte!