

# *Pita s jagodama i makom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 300 g brašna
- 200 g maslaca (margarina)
- 200 g šecera
- 2 jajeta
- 150 g maka + 1 kašika
- 250 g sira
- 1 kašika pavlake
- 2 vanilin šecera
- 1 dl mleka
- narendana kora limuna
- 1 kašika ruma
- jagode

## **Priprema**

Testo: Od 300 g brašna, 200 g maslaca, 100 g šecera, jednog jajeta i kašike maka, umesi testo, razviti, te staviti u kalup (kao za vocnu tortu),

Nadev I: 250 g svežeg sira, 50 g šecera, 1 jaje, 1 kašika pavlake i 1 vanilin šecera, izraditi zajedno.

Nadev II: 150 g maka, 50 g šecera, prelijte sa 1 dl mlakog mleka, narendati limunovu koricu, dodati vanilin šecer i po želji malo ruma.

Nasumicno poredajte smese po testu, da dobijete mramorasti izgled, te pecite 25 minuta na 180 C, a kada se ohladi rasporedite narezane jagode i prelijte sa prelivom za vocne torte.