

Dijetalna slatka lenja pita



Sastojci

Za koru:

- 170 g margarina
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 4 žumanca

Za fil:

- 4 belanca
- 100 g šecera
- 1 l nemasnog jogurta
- 6 kašika brašna
- malo limunove kore

Priprema

Dijetalni dani su oni, kada fali slatkiša, pa evo recepta gde za celu tepsiju ide samo 200 g šecera, što je, kada se rasporedi na parčice, jako malo.

Svi sastojci za koru se zamese, podele na dva dela, pa se jedan deo tanko razvuče po tepsiji srednje velicine (to bude oko 3 mm), a drugi deo se stavi u zamrzivac. Razvijanje te kore je najlakše, tako što se izreže pek papir na dimenziju tepsije, pa se na njemu razvije kora sa oklagijom i sa papirom i prebaci u tepsiju.

Ta kora se stavi na pečenje, na pet do deset minuta, dok ne dobije tamno žutu boju, pa se na nju saspe fil.

Za fil: Belanca umute sa šećerom, dodati brašno, jogurt i limunova kora.

Tako se pece dok fil ne dobije svetlo žuckastu koru, pa se izvadi iz rerne i na fil narenda ono testo što je stajalo u zamrzivacu.

Renda se na krupno i zapece se još desetak minuta, dok ne pocnu da se stvaraju tamni krajevi na narendanoj kori. Preporucujem dublju tepsiju, jer ovaj fil mnogo naraste prilikom pecenja, pa hoce da "pobegne".

Odgore možete posuti prah šećerom, ali nije neophodno.