

## ***?upava pita (2)***



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 150 g masti
- 150 g šecera
- 3 žumanca
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike mleka
- 400 g brašna

#### **Za fil:**

- 3 belanca
- 150 g seckanih oraha
- 150 g šecera

#### **Za premazivanje:**

- 5 kašika džema od kajsije

#### **Ostalo:**

- 100 g prah šecera

### **Priprema**

Testo: Umutiti žumanca sa šecerom, zatim dodati mleko i mast.

U posebnu posudu pomešati prašak za pecivo i brašno. Sve sjediniti i umesiti.

Fil: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, a zatim dodati seckane orahe.

Polovinu testa razviti oklagijom i staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Preko testa premazati džem od kajsijsje i staviti fil, a zatim drugi deo testa narendati od gore.

Peci u zagrejanjoj rerni na 150 stepeni dok ne porumeni.

Odozgo posuti prah šećerom.