

## *Pita od pomorandže*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **60 g** masti

#### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **300 g** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **200 g** margarina
- **3 kašike** brašna
- **1 velik** pomorandža
- **50 g** čokolade

### **Priprema**

Umutiti jaja, šećer i mast pa dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umesiti testo.

Podeliti na dva dela. Razvuci oklagijom tanko korice i peci na pouljenom i brašnom posutom prevrnutom plehu.

Umutiti puding sa brašnom i dodavati u prokuvalo mleko sa šećerom pa skuvati fil. Kad se ohladi dodati

umucen margarin i rendanu koru pomorandže.

Ohlažene kore poprskati sokom od pomorandže i filovati. Odgore može ili glazura od cokolade ili rendana cokolada.

### **Savet**

Kore budu dosta tvrde kad se ispeku pa je najbolje kad se filuju da odstoje bar jedan dan pre sluzenja.