# *Pink pita*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za 4 kore:**

- **6 kašika**otopljene masti
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**mleka
- **1**limun - samo kora
- **1/2**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna

**Za fil:**

- **9 dl**mleka
- **3 kašike**gustina
- **200 g**šecera
- **2**pudinda od jagode
- **malo**ekstrata od jagode
- **1/2**margarina

**Za glazuru:**

- **100 g**bele cokolade
- **3 kašike**ulja

## Priprema

Kora: Od navedenih sastojaka umesiti mekše testo i podeliti ga na cetiri jednaka dela. Svaki deo razviti na velicinu pleha i peci na podmazanoj poledjini tepsije na 200 stepeni oko 5 minuta.

Za fil: Skuvati mleo, gustin, šecer, puding od jagode, pa kada se malo prohladi dodati mu pola margarina. Svaku koru filovati i premazati glazurom od cokolade.

## Savet