

Pita od jogurta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **170 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **2** vanilin šecera
- **4** žumanca
- **1 kašika** slatke pavlake

Za fil:

- **4** belanca
- **6 dl** jogurta
- **150 g** šecera
- **4 dl** kisele pavlake
- **5 kašika** brašna
- **2** vanilin šecera

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela, jedan deo zamrznuti na 40 minuta. Drugi deo razvuci u plehu na pek papir.

Umutiti dobro belanca sa mikserom. U drugoj posudi pomešati ostale sastojke, pa pažljivo varjacom u to

umešati belanca.

Fil staviti na testo, pa preko njega naribati drugi deo testa iz zamrzivaca. Pece se na 170-180°C oko 45 minuta ili dok lepo ne porumeni.

Savet

Kola dobro ohladiti u frižideru, posuti šećerom u prahu i sei po želji :)