upava pita (4)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **4** jajeta
- **400 g**brašna
- **250 g**šecera
- **100 g**oraha
- **50 g**suvog groža
- **4-5 kašike**džema od kajsija
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 kašike**šecera

Priprema

Umutite margarin sa 4 kašike šecera, dodajte žumanca i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Testo dobro izradite rukama i podelite ga na 2 dela. Jedan deo rastanjite (ja to radim oklagijom), u pleh srednje velicine. Drugu polovinu testa podelite na dve lopte pa ih stavite u friz oko 10 minuta.

Za fil umutite belanca sa 250 gr šecera, dodajte vanilu, džem od kajsija i na kraju lagano umešajte orahe i suvo grože.

Preko razvucenog testa premažite polovinu fila, pa narendajte jednu lopticu testa, preko stavite ostatak fila i preko fila narendajte drugu lopticu testa.

Pecite pitu pola sata na 150 stepeni, odnosno dok ne porumeni. Ispecenu pitu secite na željene kocke, pospite prah šecerom i služite. Dobre su tople, a još bolje kada se ohlade.

Savet