

Lyndina jogurt pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **4** žumanca
- **150 g** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **180 g** maslaca
- **1 kašicica** rendane limunove kore

Nadev:

- **4** belanca
- **1** vanilin šećer
- **360 ml** grčkog jogurta
- **360 ml** kisele pavlake
- **180 g** šecera
- **6 kašika** brašna

I još:

- **nekoliko kašika** džema od šljiva
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Spremiti namirnice.

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, pa mu dodati šećer i maslac. Umutiti mikserom da se dobiju mrvice.

Žumanca umutiti viljuškom zajedno sa kiselim pavlakom i dodati brašnu.

Mutiti još malo mikserom, a onda nastaviti rukom mešenje da se dobije fino testo. Podeliti ga na dve lopte, jednu umotati u providnu foliju i staviti u frižider.

Prvu loptu rasuci na veličinu četvrtastog pleha, 20x35, ili malo veći..

Premazati koru džemom od šljiva, ili po izboru...

Od lopte koja je bila u frižideru formirati valjak.

Podeliti ga na 15 loptica.

Svaku lopticu pritisnuti dlanom i nadenuti džemom.

Oblikovati ponovo loptice i poreati po kori premazanoj džemom.

Belanca sa šećerom umutiti u sneg. U drugoj posudi pomešati jogurt, kiseli pavlaku, vanilin šećer i brašno. Izmiksati. Špatulom umešati sneg od belanaca u smesu od jogurta, ujednaciti smesu....

...a zatim je izliti u pleh.

Poravnati.

Peci na 170 stepeni oko 40-45 minuta, proveriti cackalicom. Ohladiti kolac, pa ga premazati umućenom pavlakom. Ostaviti ga da se još malo stegne i rezati pitu na kocke. Prijatno!

Savet