

Pita sa makom i pekmezom od višanja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 žumanceta
- 3 kašike šećera u prahu
- 150 g maslaca
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike mleka

Fil od maka:

- 200 g mljevenog maka
- 150 g šećera u prahu
- 3 belanceta

Fil od pekmeza:

- 5 punih kašika pekmeza od višanja

Priprema

Tepsija 33 x 20 cm. Uzeti 2 zdele. U jednu zdelu staviti žumanjca i drugu belanca. U žumanca staviti šećer u prahu i dobrooooo miksati, da smesa bude poput kreme. Dodati maslac koji je bio na kuhinjskoj temperaturi i koji je mekan. Sve zajedno opet dobro izmiksati, zatim dodati mleko, dodati brašno sa praškom za pecivo i opet mikserom izmešati. Na pobrašnjenu podlogu stavite testo i malo još izmesite. Testo podelite na 3 jednaka dela.

Zamotajte u providnu foliju i ostavite u frižider minimum pola sata. Na tepsiju stavite papir za pečenje. Rernu upalite na 180 da se greje. Uzeti iz frižidera jedno testo, razvaljati na veličinu tepsije i staviti u tepsiju. Izmiksati belanjke uz dodavanje šećera u prahu u cvrsti sneg. Dodati mljeveni mak i sve lagano kašikom promešati. Mak-fil staviti na testo, izravnati. Razvaljati drugo testo, staviti na fil od maka, ništa ne pritiskati. Premazati sa 5 punih kašika pekmeza od višanja... kašikom rasporediti pekmez i izravnati. Uzeti zadnje testo iz frižidera i na rende izrendati testo na pekmez. Pitu peci 25-30 minuta. Ostavite da se ohladi, pospite sa šećerom u prahu i režite. Ovaj kolac možete raditi i sa orasima i sa rogacem, samo menjajte pekmez. Kada radim sa orasima stavim pekmez od šljiva..... Jedan jako stari i odličan kolac.

Savet