

Limun pita (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **160 g** šecera
- **160 g** masti
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašika** mleka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **2 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **1** limun - sok i kora

Priprema

Ako nemate bio limun, onda limun prvo dobro operite sa spužvicom u toploj vodi, na koju ste dodali kap deterženta za suđe. Isperite dobro. U šerpicu stavite vodu i jabukovo sirće 1-2 kašike, stavite limun, operite i opet dobro isperite. Stavite drugu vodu, u vodu stavite kašiku medicinske sode bikarbone i ostavite da stoji sat vremena, potom isperite i limun je spreman za upotrebu. Tako radite sa svim voćem gde vam treba kora. Ovo je jako star recept, i uvek su ti jednostavni recepti fini i nema puno posla. U zdelu staviti mast i šecer, mikserom sve izmešati, potom dodati jaja i mleko, izmešati, pa brašno sa praškom za pecivo. Umesiti glatko testo i

podeliti na 3 dela. Iseci 3 jednaka papira za pečenje, na papir staviti testo i razvaljati oklagijom. Uzeti tepsiju, okrenuti naopacke i papir sa testom prebaciti na tepsiju. Peci na temperaturi oko 170, ali pripazite na temperaturu, kore moraju ostati svetlo žute boje. Ispeci i druge dve kore i ohladiti. Fil. U šerpu sipati mleko, malo odvojiti mleka i umešati brašno,. U mleko u šerpici staviti šećer i kad prokuva sipati razmuceno brašno uz stalno mešanje, pazite da vam ne zagori. Kad je fil dosta gust gotov je. Skinite sa šporeta i ohladite fil. Na površinu fila stavite providnu foliju da se ne uhvati korica. Sitno izrendajte koru od limuna i iscedite sok. U zdelu stavite maslac i šećer i sve mikserom izradite, dodajte ohlađeni fil, koru i sok od limuna i sve još jednom imiksajte. Fil podelite na 2 dela. Na tacnu stavite koru, pa fil, kora, pa fil i na kraju kora. Kolac možete ostaviti takav, posuti sa malo šećera u prahu ili staviti čokoladnu glazuru, kako volite. Kako god se odlucite ovo je tako jednostavan a tako dobar kolac. Ohladite ga dobro, režite i uživajte.

Savet