

Pychotka (Pihotka)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Prhko testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 kašice** praška za pecivo
- **120 g** šecera
- **250 g** margarina
- **6 žumanaca**
- **1 puna kašika** kisele pavlake

Beze kora:

- **6** belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** gustina

Premaz:

- **nekoliko kašika** džema

Krema:

- **500 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** gustina

- **200 g** margarina
- 2 vaniln šećera
- **nekoliko kapi** ekstrakta badema

Priprema

Za prhko testo: Izmešati brašno, prašak za pecivo, šećer, dodati margarin, napraviti mrvice, pa dodati žumanca i kiselu pavlaku, i umesiti testo. Podeliti ga na dva dela.

Razvuci na veličinu pleha u kom će se peci, obložiti pleh pek papirom.

Staviti testo i tako sirovo premazati džemom.

Umutiti belanca sa šećerom i gustinom, i podeliti na dva dela. Jedan deo premazati preko džema. Peci na 150 stepeni oko 40 minuta.

Tako uraditi i sa drugom korom.

Za kremu odvojiti malo od mleka i razmutiti u njemu brašno i gustin. Ostatak staviti da kuva sa šećerima i skuvati ga kao za puding. Dodati ekstrakt badema. Kad se ohladi, sastaviti sa umućenim margarinom.

Postaviti prvu koru, premazati krem pa staviti drugu.

Dobro ohladiti u frižideru i seci na kocke.

Savet