

Čupava kopaonička pita

5 žumanaca
320 g margarina sa maslacem
5 kašika šećera
1 kesica vanilin šećera
700 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 dl mleka

Fil

5 belanaca
250 g šećera
4 kašike džema od kajsije
4 kašike džema od šljiva
200 g krupno mlevenih oraha

Način pripreme

1. U posudu za mešanje staviti omekšali margarin, šećer, vanilin šećer i dobro umutiti mikserom. Dodati žumanca i nastaviti sa mešanjem dok se sve dobro ne sjedini. Nastaviti sa mešanjem uz dodavanje brašna. Kada se testo umesi podeliti na tri dela. Jednu trećinu ostaviti u zamrzivač da se dobro stegne.
2. Za fil umutiti belanca sa šećerom i podeliti na dva dela. U jednu polovinu sipati džem od kajsija, a u drugu od šljiva. Dodati orahe u oba fila i sve dobro promešati.
3. Po dnu pleha obloženog papirom za pečenje, jednu trećinu testa raširiti tanko, a zatim premazati jednim od dva fila. Drugu trećinu testa razvući oklagijom tako da prekrije fil. Preko testa ravnomerno razliti drugi fil. Na kraju preko toga krupno izrendati testo koje se hladilo u zamrzivaču.
4. Pitu peći na 180 stepeni, 35 do 40 minuta.
5. Izvaditi iz rerne i pre serviranja ostaviti da se potpuno ohladi.
6. Posuti prah šećerom za dekoraciju.