

Pupinova pita

Za 8 osoba

Testo

550 g brašna
125 g margarina
250 g šećera
2 jaja (jedno celo i jedno žumance)
2 dl mleka
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica sode bikarbone

Fil

700 g šljiva
200 g višanja
250 g šećera
100 g badema
 $\frac{1}{2}$ kašičice vanilin šećera

Dekoracija

šećer u prahu

Način pripreme

1. Šljive oljuštiti i izvaditi koštice (po želji šljive posuti cimetom).
2. U posudi odgovarajuće veličine pomešati brašno i margarin dok se ne dobije rastresita (prhka) tekstura.
3. U mešavinu margarina i brašna dodati 250 g šećera, prašak za pecivo i sodu bikarbonu, dobro promešati, a nakon toga dodati jaje, žumance i mleko. Mesiti dok se ne dobije kompaktno testo koje se odvaja od zidova posude. Po potrebi dodati još brašna.
4. Testo podeliti na dva dela, oklagijom razvući prvu "koru", prekriti dno tepsije za pečenje koja je prethodno dobro podmazana ili obložena papirom za pečenje.
5. Na tu koru rasporediti voće. Voće posuti krupno mlevenim bademima i ostatkom šećera. Prekriti drugom korom napravljenom od ostatka testa.
6. Peći 20 minuta na 180 stepeni ili dok kolač ne dobije zlatno žutu boju.
7. Nakon pečenja sačekati da se ohladi, servirati posuto prah šećerom.