

Slatka gibanica sa makom

500 g tankih kora za pitu
100 g džema od šljiva
1 žumance za premazivanje
prah šećer za posipanje

Fil sa sirom

700 g sremskog sira
200 g milerama
100 g mlevenih oraha
4 jaja
200 g šećera
1 kesica buron vanilin šećera
 $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo

Fil sa makom

200 g mlevenog maka
2,5 dl mleka
30 g margarina sa maslacem
2 kašike šećera
1 kesica rum šećera

Način pripreme

1. Mleveni mak pomešati sa šećerom, rum šećerom i polako uz mešanje nalivati vrelin mlekom. Dodati margarin i nastaviti sa mešanjem i dodavanjem mleka, sve dok gustina ne bude otprilike kao veoma mekano tečno testo. Ostaviti sa strane da se hladi.
2. U posudu za mešanje dodati sir, mileram, šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo i sve dobro promešati mikserom. Nakon toga uz stalno mešanje dodavati jaja i nastaviti mešanje dok se sve ne sjedini. Dodati orahe i nastaviti mešanje dok se ne dobije homogena masa.
3. Pleh sa kopčom obložiti papirom za pečenje. Preko toga unakrst staviti dve kore kao oblogu.
4. Uzeti jednu koru, natopiti je filom od sira zgužvati i staviti u pleh. Sledeću koru takođe natopiti filom, ali je nakon toga uvaljati u fil od maka i staviti u pleh. Postupak ponavljati dok se ne potroši fil. Gibanicu ređati tako da bude prošarana sa korama umočenim u mak. Na nekoliko mesta dodati i malo džema od šljiva.
5. Poslednju koru staviti preko svega i preklopiti korama koje su ostale da vire van pleha sa početka oblaganja.
6. Premazati sa žumancetom umućenim sa malo vode.

7. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 45 minuta.

8. Nakon pečenja ostaviti da se prvo malo ohladi u plehu, a zatim je izvaditi iz pleha.