

PITA OD JAGODA



Tijesto:

150 g maslaca
4 žumanjka
70 g šećera
300 g brašna
1 prašak za pecivo

Nadjev:

500 g jagoda

Premaz:

4 bjelanjka
200 g šećera

Umijesiti tijesto od svih navedenih sastojaka. Tijesto omotati prozirnom folijom i staviti u hladnjak na pola sata. Tijesto razvaljati i položiti ga u prethodno namašćen okrugli kalup za pitu. Tijesto peći „na slijepo“ na temperaturi od 180 C 30-ak minuta. Ohladiti.

Jagode oprati i prerezati ih na polovice. Rasporediti ih po prethodno ispečenom

tijestu.

Od bjelanjaka i šećera istući čvrsti snijeg. Snijeg staviti u dresir vrećicu i ukrasno naštrcati po jagodama. Kolač staviti u pećnicu na 130 C i peći još 1 sat.

Ohladiti prije posluživanja.