

Marelična pita



Priprava:

Za **marelično pito** zmešajte moko, 70 g sladkorja in omehčano maslo. Dodajte tri rumenjake, prilijte vino in zmesite v krhko testo.

Testo zavijte v plastično folijo in postavite v hladilnik za vsaj eno uro.

Nizek ovalen pekač (20 krat 30 centimetrov) namažite z maslom in posujte z moko. Vanj položite razvaljano testo in približno 15 minut pecite v pečici, ogreti na 160 stopinj.

Medtem preostala jajca zmešajte s 100 g sladkorja, naribano limonino lupinico in mletimi mandlji. Na pečeno testo poljubno zložite marelične polovičke in vse skupaj prelijte z mandljevo kremo.

V pečici pecite še 35 minut. Pečeno **marelično pito** po želji okrasite z mandljevimimi lističi.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: hladna sladica , pecivo in kruh , torte in pecivo

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 250 g moke
- 120 g masla
- 170 g sladkorja
- 3 rumenjaki
- 1 žlica vina
- 5 jajc
- 120 g mletih mandljev
- limona
- 400 g marelic