

Lenja pita sa jabukama i bademom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** brašna
- **150 g** margarina
- **3 kašike** šećera
- **5 kašika** mleka
- **2** jaja
- **1** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašika** rendane kore od pomorandže
- **1 kašika** kakaoa

Fil:

- **1 kg** nakiselih jabuka
- **5 kašika** šećera
- **50 g** mlevenog badema
- **1** pomorandža (sok)
- **50 g** seckanog badema

Priprema

Testo: Umutiti penasto margarin sa šećerom i vanilinim šećerom. Dodati jaja i mikserom umutiti. Zatim dodati mleko, rendanu koru od pomorandže i brašno sa pecivom. Podeliti testo na dva dela, pa u jedan deo dodati kakao.

Jabuke ocistiti i narendati. Staviti ih u šerpu, zajedno sa šećerom, da se dinstaju, dok ispari voda, koju su jabuke pustile. Kada su se jabuke izdinstale, dodati mlevene bademe i sok od pomorandže. Ostaviti da se ohladi.

Pleh podmazati uljem, pa razvuci tamnu koru. Staviti da se pece, samo da se uhvati korica. Izvaditi, pa rasporediti fil i preko staviti svetlu koru. Po kori staviti seckani badem, pa staviti da se kolac ispece do kraja.

Savet