

## **Lenja pita sa rogacem**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g**brašna
- **200 g**mrgarina
- **50 g**kajmaka
- 2žumanjka
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašikice**solii
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **kašikicarendane** korice limuna

#### **Fil:**

- **200 g**levenog rogaca
- **200 g**brašna
- **250 g**secera
- **500 g**jabuka
- **300 ml**mleka
- **100 ml**maslinovog ulja
- **50 ml**ruma
- **1 kesica**praproška za pecivo
- 2belanjka
- **1 kašikicacimeta**
- **1 kašikicapimenta**

## **Još:**

- za posipanje šećer u prahu

## **Preparacija**

Testo: Sve sastojke sipajte u ciniju i mešajte mikserom na najmanjoj brzini. Dobicete grudvicasto rastresito testo, koje sada dobro umesite rukama. Podelite na dva jednakaka dela i ostavite da odstoji oko pola sata.

Fil: Belanjke izmiksajte mikserom u cvrst sneg postepeno dodajte oko 100 g šecera uz neprekidno mešanje dok ne dobijete cvrst šam i ostavite na stranu.

U vecu ciniju pomešajte sve suve sastojke. Dodajte im mleko, ulje, rum i dobro izmešajte mikserom. Dodajte rendane jabuke i lagano ih umešajte varljacom. Nakon toga umešajte lagano i šam od belanjaka.

Dasku za mešenje pospite brašnom i pomocu oklagije rastanjenje polovinu testa na velicinu tepsije (moja je 25x35 cm). Testo izbockajte viljuškom i prenesite pomažuci se oklagijom u prethodno podmazanu tepsiju.

Izlite preko testa fil i ravnomerne ga rasporedite. Na isti nacin rastanjite i drugu koru i prebacite preko fila. Pecite oko 50 minuta na 180 C.

## **Savet**

Pitu ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi oko pola sat isecite na kocke i pospite prah Šeherom.