

Lenja pita sa jabukama, nektarinama, plazmom...



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** gbrašna
- **150** gmasti
- **160** gšecera
- **1**jaje
- **1**belance
- **100** mljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **500** gocišcenih, kiselih, jabuka
- **300** gocišcenih nektarina
- **120** gšecera
- **4** kašikemlevenog plazma keksa
- **1** kašicicamlevenog cimeta
- **1/3** kašicicemlevenog karanfilica
- **1/3** kašiciceizrendanog muskatnog orašcica
- **2** kašikesoka od limuna

Za premazivanje pite:

- **1**žumance
- **1** kašikamleka

Priprema

Testo: Mast i šecer staviti u vanglicu i penasto umutiti. Dodati jaje, belance i jogurt, pa sjediniti smesu. Na kraju ubaciti brašno sa pecivom. Zamesiti testo rukom. Umešeno testo podeliti na dve jednake polovine, prekriti samolepljivom folijom i ostaviti na stranu (ne mora u frižider) dok se spremi fil.

Fil: Jabuke krupno izrendati, preliti sa sokom od limuna i izmešati. Zatim po jabukama posuti šecer, promešati i ostaviti 15-ak minuta, da jabuke otpuste sok. Nektarine iseckati na kockice. Jabuke dobro iscediti i dodati u posudu sa nektarinama. Sjediniti voce, pa dodati cimet, mleveni karanfilic i izrendani muskatni orašcic. Dobro promešati.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm. Dno pleha prekriti pek papirom. Obe polovine, podeljenog, testa razviti u velicini pleha, u kome ce se kolac peci.

Staviti prvu koricu u pleh. Preko korice posuti dve kašike mlevene plazme, pa staviti fil. Fil ravnomerne rasporediti preko cele kore. Preko fila posuti, ostale, dve kašike mlevene plazme. Zatim preko staviti drugu razvijenu koricu i blago je ispretiskati rukom.

Površinu kolaca premazati mešavinom žumanceta i mleka. Celu površinu izbockati cackalicom (do dna testa), da se korica ne bi odvojila od fila, prilikom pecenja. Pripremljeni kolac staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Peceni kolac prohладити, iseci na kocke i, obilno, posuti šecerom u prahu.

Savet