

## Lenja pita sa rogacem



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** margarina
- **50 g** kajmaka
- 2 žumanjka
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **kašika** rendane korice limuna

#### Fil:

- **200 g** mlevenog rogaca
- **200 g** brašna
- **250 g** šećera
- **500 g** jabuka
- **300 ml** mleka
- **100 ml** maslinovog ulja
- **50 ml** rumca
- **1 kesica** praška za pecivo
- 2 belanjka
- **1 kašika** cimeta
- **1 kašika** pimenta

**Još:**

- za posipanje šećer u prahu

## **Priprema**

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

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

U vecu činiju 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 rastanjte 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 ravnomerno 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 šećerom.