

Lenja pita sa jabukama, nektarinama, plazmom...



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **150 g** masti
- **160 g** šecera
- 1 jaje
- 1 belance
- **100 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **500 g** očišćenih, kiselih, jabuka
- **300 g** očišćenih nektarina
- **120 g** šecera
- **4 kašika** mlevenog plazma keksa
- **1 kašica** mlevenog cimeta
- **1/3 kašice** mlevenog karanfilica
- **1/3 kašice** izrendanog muskatnog oraščica
- **2 kašike** soka od limuna

Za premazivanje pite:

- **1 žumance**
- **1 kašika** mleka

Priprema

Testo: Mast i šećer 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, preliterati sa sokom od limuna i izmešati. Zatim po jabukama posuti šećer, promešati i ostaviti 15-ak minuta, da jabuke otpuste sok. Nektarine iseckati na kockice. Jabuke dobro iscediti i dodati u posudu sa nektarinama. Sjediniti voće, pa dodati cimet, mleveni karanfil i izrendani muskatni oraščić. Dobro promešati.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm. Dno pleha prekriti pek papirom. Obe polovine, podeljenog, testa razviti u veličini pleha, u kome će se kolac peći.

Staviti prvu koricu u pleh. Preko korice posuti dve kašike mlevene plazme, pa staviti fil. Fil ravnomerno 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 pečenja. Pripremljeni kolac staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Peceni kolac prohladiti, iseci na kocke i, obilno, posuti šećerom u prahu.

Savet