

Snežna lenja pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100 g** margarina
- **150 g** šecera
- 3 žumanceta
- **100 g** kisele pavlake
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za distanje jabuka:

- **1 kg** jabuka rendanih
- **50 g** šecera
- **1 prstohvat** cimeta

Šaum:

- 3 belanceta
- **150 g** šecera

Priprema

Za fil od jabuka: Jabuke oljuštiti i izrendati, pa ih staviti u šerpu, posuti šecerom i na najjačoj vetri kuvati dok voda ne ispari, da se dobije gusta smesa. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi.

Za šam: Belanca mutiti mikserom dok ne postanu penasta, a zatim dodati šećer i nastaviti mucenje sve dok se kristali šećera ne rastope u potpunosti.

Za testo: Nakon toga, umutiti margarin sa šećerom, da se postigne kremasta tekstura, pa dodati žumanca i pavlaku i fino umutiti. Brašno sastaviti sa praškom za pecivo i polovinu brašna dodati u umucenu smesu, pa nastaviti mucenje mikserom dok masa ne postane teška za lopatice. Zatim, testo prebaciti na pobrašnjavljenu radnu površinu i po potrebi, postepeno, dodavati preostalu količinu brašna. Testo treba da bude lagano za rad, a da se ne lepi za ruke. Prilikom daljeg rucnog mešenja testa koristiti se više prstima a manje dlanovima, kako se testo ne bi zagrevalo, jer je tako lakše za rad. Rastanjiti testo oklagijom, na veličinu pleha (20x23cm), položiti ga na pleh obložen pek-papirom i peci u ugrejanoj rerni na 200° C, dok ne pocne da žuti/blago rumeni, oko pet minuta. Izvaditi testo, smanjiti temperaturu u rerni na 180°C, pa preko testa sipati i izravnati fil od jabuka. Preko fila i polako, ravnomerno razmazati umucena belanca. Vratiti u pecnicu i peci na temperaturi od 180°C još 15-ak minuta.

Savet

Omiljena lenja pita sa jabukama u kombinaciji sa "kapicama" od umucenog šama.