

Jesenja lenja pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g** svinjske masti
- **240 g** šecera
- **2** jajeta
- **50 ml** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **600-650 g** brašna
- **200 g** grendanih jabuka
- **200 g** grendanih krušaka
- **200 g** grendane bundeve
- **200 g** usitnjene aronije
- **8 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašica** cimeta
- **1 kašica** čokolade u prahu
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Kruške, jabuke i bundevu ocistiti i narendati na sitno rende. Aroniju usitniti u blenderu, tako da se dobije smesa pogodna za mazanje preko kore. Pre stavljanja na testo, voce ocediti od viška vode koje je pustilo tokom stajanja.

Mast penasto umutiti mikserom, pa dodati šecer i jaja i mutiti dok se ne dobije penasta masa. Dodati mleko i još malo mutiti. Na kraju dodati i brašno u koje je umešan prašak za pecivo. Testo podeliti na cetiri jednaka dela i

svaki deo lepo oblikovati.

Manji pleh nauljiti i posuti brašnom, pa rastanjiti jedan deo testa. Preko njega staviti rendanu bundevu. Posuti je sa dve kašike šecera i malo vanilin šecera.

Drugu koru razvuci oklagijom i staviti preko bundeve. Preko nje staviti aroniju i tako?e posuti šecerom.

Preko staviti trecu koru, zatim rendane kruške, pa ponovo šecer. Nakon toga rasporediti preko sloja od krušaka cetvrtu koru. Preko nje staviti rendane jabuke.

Izmešati dve kašike šecera, cimet, vanilin šecer i cokoladu u prahu, pa tu mešavinu posuti preko jabuka. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko sat vremena. Ostaviti da se ohladi, pa seci na kocke. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet

Kore su dosta sipkave i lako se kidaju; ali se tokom pe?enja sve lepo zalepi, tako da se „nezgoda“ sa korama i ne primeti.