

Pita od lješnjaka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Nadev:

- **6** jaja
- **10 kašika** šećera
- **2** vanilin šećera
- **200 g** mljevenih lješnjaka
- **2 kašike** brašna
- **100 g** čokolade s lješnjacima
- **2 kašice** arome ruma

I još:

- **3-4 kašike** šećera u prahu za posipanje

Priprema

Od brašna, praška za pecivo, omekšalog margarina, jajeta i kisele pavlake umesiti testo. Podeliti na dva jednaka dela i staviti u frižider dok se sprema nadev. Za nadev odvojiti jaja i od belanaca umutiti sneg, a žumanca sa šećerima posebno umutiti. Sipati brašno, aromu ruma, otopljenu čokoladu i još malo miksati. Špatulom dodati belanca i izmešati, a potom i mljevene lješnjake.

Četvrtasti pleh podmazati i malo pobrašniti, a onda od prve lopte razvuci koru i staviti u tepsiju, malo izbockati, pa preliti nadev. Drugom korom preklopiti nadev, izbockati i staviti da se pece u pecnicu podgrejanu na 180 stepeni oko 20tak minuta, ili dok fino ne porumeni. Ohladiti, bogato posuti šećerom u prahu, pa rezati na šnite.

Savet

Nešto me uhvatila nostalgija, pa sve rešim posegnem za starinskim receptima... Uz dužno poštovanje ovim novotarijama (prva ja ne mogu da im odolim), ali ovi recepti imaju toplinu jer se rade na detinjstvo...