Lenja pita kao tart sa kupinama

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **225 g**brašna
- **110 g**šecera
- **100 g**masti
- **2**jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kesice**vanil šecera

Za nadev:

- **300 g**kupina
- **130 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **6 kašika**griza ili prezle

Priprema

U ciniju sipati brašno, prstohvat soli, prašak za pecivo, šecer i vanil šecer, izmešati pa dodati mast i jaja. Zamesiti testo u kompaktnu masu. Podeliti na dva dela, veci i manji.

Veci deo razvuci oklagijom pa obložiti kalup (26cm precnik) po dnu i ivicama. Izbockati ga viljuškom. Najbolje ako se koristi rebrasti kalup. Na dno sipati 3 kašike griza ili prezle (ja sam stavila pola pola). Onda rasporediti voce (oceeno ako je iz zamrzivaca). Po testu posuti šecere, a onda i ostatak griza.

Preko voca staviti drugi deo testa koje smo takoe razvukli u krug. Spojiti ivice oba testa da se lepo voce ususka i skroz pokrije. Po kori posuti malo kristal šecera.

Staviti da se pita pece u rernu zagrejanu na 180'C oko 35 minuta.

Pecenu pitu dobro prohladiti pa onda seci na parcad.

Pita se može poslužiti sa malo ulupane slatke pavlake, a leti sa kuglom sladoleda.

Savet

Laka za napraviti i vrlo ukusna. Oblika je kao tart, ali se razlikuje jer se tart pravi sa maslacem. Može se koristiti voe po želji.