

## **Pita od lešnika**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 230 g maslaca
- 120 g brašna
- 120 g šecera
- 200 g mlevenih lešnika
- 1 kašicica cimeta
- 1/2 kašicice orašcica
- 1/2 kašicice karanfilica
- 2 kašicice rendane kore limuna
- 2 kašicice rendane kore narandže
- 1 jaje
- 1 žumanca
- 2 tvrdo skuvana žumanca
- 120 g gustog džema od malina ili šljiva
- 120 g džema od borovnice ili crne ribizle
- 3 kašike šecera u prahu
- 2 kašike ruma

### **Prepričanje**

Od maslaca, brašna, šecera, mlevenih lešnika, zacina, ruma, rendane kore limuna i narandže, 2 žumanca i 2 tvrdo kuvana žumanca umesiti glatko testo i staviti ga u frižider da se hlađe 1 sat.

Trecinu testa razvuci i staviti u pleh visine 25 cm. Ivicu pleha takoe obložiti tim testom tako da bude 2,5 cm visoko. Testo premazati džemom od malina ili šljiva, a zatim premazati i džemom od borovnice ili crne ribizle. Preostalo testo razvuci da bude 5 mm debelo. Nožem seci testo na trake široke 1 cm. Trake poreati po testu tako da se dobije rešetkasta šara. Preostalo testo koristiti da se obloži ivica pleha. Testo premazati ulupanim snegom od belanca.

Pitu staviti u frižider da odstoji pola sata a potom peci, u prethodno zagrejanoj pecnici ( $180^{\circ}\text{C}$ ) 45 minuta, ili dok testo ne porumeni. Pecenu pitu prebaciti na visoku i široku tacnu i posuti secerom u prahu.