

## *Pita od lešnika*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 230 g maslaca
- 120 g brašna
- 120 g šecera
- 200 g mlevenih lešnika
- 1 kašičica cimeta
- 1/2 kašičice oraščica
- 1/2 kašičice karanfilica
- 2 kašičice rendane kore limuna
- 2 kašičice rendane kore narandže
- 1 jaje
- 1 žumance
- 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

### **Priprema**

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 hladi 1 sat.

Trecinu testa razvuci i staviti u pleh visine 25 cm. Ivicu pleha tako?e 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 pore?ati 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 peći, u prethodno zagrejanom pecnici (180°C) 45 minuta, ili dok testo ne porumeni. Pecenu pitu prebaciti na visoku i široku tacnu i posuti secerom u prahu.