Pita sa vanilom, lešnikom i jabukama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g**mekog margarina
- **300 g**brašna
- **3 kašike**šecera u prahu
- **6 kašika**hladne vode
- **1 prstohvat**soli
- **malo** srugane limunove korice

Za fil:

- **1**puding od vanile
- **4 kašike**šecera
- **3,5 dl**mleka
- **50 g**mlevenog keks
- **50 g**mlevenog lešnika
- **3** jabuke
- **po ukusu**cimet

Priprema

Umutiti margarin i šecer, dodati so, vodu, koricu od limuna i dodajuci brašno umesiti testo. Ostaviti ga pod folijom u frižider oko pola sata. Podeliti ga na dva dela, jedan deo da bude veci jer ide dole na dno pleha. Drugi deo je za mrežicu i ukrase. Koru razvuci na pek papiru i prebaciti u okrugli pleh, dno izbockati viljuškom. Preko kore redom stavljati: malo mlevenog keksa, pa vruc puding, opet malo keksa, mleveni lešnik, rendane jabuke, cimet. Jabuke dobro iscediti od soka kroz cetku pritiskajuci rukama. Opet staviti lešnik i na kraju gore ide

mrežica. Višak testa sa strane iseci do ivice fila. Od ostatka testa napraviti par cvetica i listica.

Peci na 170C dok blago porumeni. Ostaviti da se dobro ohladi, prebaciti na tanjir i krajeve posuti mešavinom šecera u prahu i cimeta.

Savet