

## *Lenja Pita «Aleksandar» sa orasima*

Receptura za izradu tri tepsije lenje pite sa orasima

### Linzer testo za podlogu:

Sirovine	Masa
LINZER BAZA	1 kg
Poslastičarski margarin	0,4 kg
Voda	0,1 kg
Jaja	0,05 kg
<b>Masa testa:</b>	<b>1,55 kg</b>

### Punjenje:

<b>ORAH NADEV</b>	0,9 kg
<i>(600 gr orah nadeva + 300 gr vode)</i>	

### Mama's Cake testo za gornji sloj:

Sirovine	Masa
<b>MAMA'S CAKE</b>	0,270 kg
Ulje	0,100 kg
Voda	0,100 kg
<b>MAMA'S CHOCO CAKE</b>	0,270 kg
Ulje	0,100 kg
Voda	0,100 kg
<b>Masa testa:</b>	<b>0,940 kg</b>

### Tehnološki postupak:

- Umesiti ručno ili mikserom linzer testo za podlogu.
- Odvojiti umešeno testo na tri dela od po 500 gr.
- Istanjiti testo ručno ili na laminatoru i iseći krugove prečnika tepsije za burek (500 gr po tepsiji.)
- Formirati linzer testo unutar tepsije i premazati pripremljenim Orah nadevom (300 gr po tepsiji).
- Naneti preko nadeva od oraha tanak sloj umućene mase od Mama's Cake vanila i Mama's Cake čokolada (po 150 gr bele i 150 gr čokoladne Mama's Cake umućene mase po tepsiji).
- Peći na 180 °C, 25-30 min.
- Ohlađenu lenju pitu preneti na tacnu i iseći na 8 jednakih delova.
- Izložiti u okrugloj formi i prodavati na komad.