

# Pita od naranèe

Contributed by Vanja  
Nedjelja, 22 Travanj 2007

## Za kalupe promjera TIJESTO

25 dkg maslaca  
20 dkg šećera  
½ kg brašna  
malo soli  
4 žumanjka  
4 žlice hladnog mlijeka

## NADJEV

3 dl soka od naranèe  
Sok od 1 limuna  
10 dkg šećera  
4 žumanca  
1 vanilija  
7 listića želatine  
20 dkg lješnjaka (5 dkg za ukras)

Za tijesto dobro istući maslac, dodati šećer te jaja i miksati. Zatim posoliti brašno i sa malo hladnog mlijeka umijesiti tijesto. Tijesto ostaviti 1 sat u frižideru ili šerpu je još bolje i lakše, obložiti kalupe tijestom, nabockati ih perunom i onda ostaviti u frižideru. Prije pečenja namazati ga žumancem.

Peći ga 25 minuta na 180.

Za nadjev kuhati na laganom šerpu, žumanca i sok od naranèe i limuna. Kad zapjeni dodati lješnjake i namoćenu želatinu. Hladiti kremu lagano mješajući te kad je mlaka puniti koricom, a kao ukras u sredinu staviti pečeni lješnjak.