

Slatka jesenja lazanja

250 g kora za lazanje
1 kg kiselih jabuka
100 g suvih šljiva
2 kruške
2 jaja
200 g šećera
200 g krupno mlevenih oraha
100 g prezli
500 g neslanog sremskog sira
1 kašičica rum arome
1 kesica burbon vanila šećera
sok od jednog limuna

Kakao bešamel sos

6 dl mleka
150 g margarina sa maslacem
3 kašike šećera
2 kašike brašna
2 kašike kakaa
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog muskatnog oraščića

Način pripreme

1. Jabuke i kruške oprati, izdubiti semeni deo, oljuštiti i iseći na krupnije kocke. Sokom jednog limuna preliti isečeno voće, kako ne bi oksidiralo, i promešati. Dodati seckane suve šljive. Orahe krupno samleti, pa veći deo oraha dodati u posudu sa voćem, a ostatak ostaviti za dekoraciju.
2. U neslani sir dodati šećer, jaja, burbon vanilin šećer, aromu ruma i umutiti mikserom kako bi se dobila ujednačena i žitka masa za prelivanje.
3. U šerpi odgovarajuće veličine na srednjoj vatri otopiti margarin sa maslacem, dodati brašno, kratko upržiti, pa postepeno nalivati mlekom, uz konstantno mešanje žicom za mućenje, kako bi se dobio sos bez grudvica. Dve kašike kakaa razmutiti u malo mleka, pa dodati u sos kao i tri kašike šećera. Sve dobro umešati u sos i začiniti sa malo muskatnog oraščića. Skloniti sa vatre kada slatki bešamel sos bude željene gustine.
4. U dublji pravogvaoni pleh ili tepsiju standardne veličine slagati lazanje na sledeći način: dno pleha – tepsije premazati sa malo bešamel sosa, poređati kore za lazanje, tako da prekriju dno pleha. Premazati kore bešamel sosom, pa preko njih rasporediti sloj pomešanog voća sa suvim šljivama i orasima. Posuti sa dve kašike prezli kako bi pokupile višak tečnosti. Zatim premazati filom od sira, i ponoviti postupak – prekriti korama, premazati kore bešamel sosom, rasporediti voće, posuti prezlama, preliti i rasporediti fil od sira, tako da na kraju slaganja lazanja ima tri sloja voća. Poslednji

(četvrti) sloj kora za lasanje premazati bešamelom i prelivom od sira, posuti sa malo preostalih oraha i peći u zagrejanom pećnici na 180 stepeni 40 minuta, u zavisnosti od rerne. Po potrebi, u toku pečenja, pitu prekriti alu folijom.

5. Posle pečenja ostaviti da se lasanja ohladi. Služiti posuto mlevenim orasima.