

Lenja pita sa kruškama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 1 jajeta
- 125 g putera
- 1/2 limuna - rendana kora

Krem:

- 1 kg krušaka
- 100 g šecera
- 1 puding od vanile

Preliv:

- 180 ml šlag kreme
- 3 jajeta
- 75 g šecera

Priprema

Testo: Od brašna, putera, jajeta i koru limuna zamesite testo, umotajte u plasticnu kesu i ohladite 30 minuta u frižideru. Razvijte testo oklagijom, stavite u pleh obložen papirom za pečenje. Testo izvucite uz ivicu i ostavite sa strane. Krem: Skuvajte šećer u litar vode. Kruške oljuštite, isecite na četvrtine, izvadite semenke i kuvajte 10 minuta u šećernom sirupu. Ocedite i izrežite na komadice. Puding od vanile skuvajte sa pola litra soka. Kruške

rasporedite po testu, nafilujte pudingom i pecite u rerni na 180 stepeni 35 minuta. Preliv: Žumanca umutite sa šlag kremom, a belanca sa šećerom, pa sve sjediniti. Preliti kolac i peci još 25 minuta.

Savet