

Italijanska tortica sa džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 100 g šecera
- 150 g putera
- 2 cela jajeta
- prstohvat soli
- izrendana kora jednog organskog limuna
- 300 g džema (po ukusu)

Priprema

Crostata je italijanski specijalitet od prhkog testa i džema. Ponekad se dodaje i sveže voće, ali to je pitanje ukusa.

Nakupite brašno u gomilu i napravite malu rupu na sredini. Umutite jaja (belanca i žumanca), dodajte u brašno i umesite.

Omekšajte puter i umesite u brašno.

Umešajte šecer, so i izrendanu koru limuna. Kada se sve dobro sjedini, urolajte testo u kuglu, umotajte u foliju i ostavite u frižideru na 30 minuta.

Namažite okrugli pleh za kolace puterom i odvojte deo testa za trake na tortici. Razvucite ostatak testa i obložite pleh.

Testo treba da bude više na ivici tortice kako bi mogle da se presaviju.

Razmažite džem preko testa. Isecite odvojeno testo na trake oko 2 cm širine i položite ih unakrsno preko tortice. Savijte visoku ivicu ka centru tortice.

Pecite na 170°C oko 20-25 minuta.