

Pita od krušaka



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **2**jajeta
- **125 g**margarina
- **60 gšecera**
- **1/2**praška za pecivo
- **1**vanilin šecer

Fil:

- **2**jajeta
- **200 g**kiselog vrhnja
- **100 g**slatkog vrhnja
- **120 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**puding od vanile
- **4-5 manjih**krušaka - skuvati ali mogu i presne

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo i odložiti kalup, i takodje i rub kalupa.

Mešajuci sve sastojke napraviti kremastu smesu. (ja sam stavila i jedan umuceni slag da bude gushci fil) U kalup staviti skuvane ili presne kruške i izliti na njih kremastu smesu. Staviti da se pece na 180 stepeni, otprilike

sat vremena

Savet

PRIJATNO :)