

Krostata (Crostata)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koricu:

- **400 g** brašna
- **prstohvatsoli**
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **4** jajeta
- **300 g** šecera
- **150 g** brašna
- **1 l** mleka

Za ukrašavanje:

- **1** želatin
- **voce** po izboru

Priprema

Dobro umesiti testo od navedenih sastojaka. Testo je tvrdo i lako lomljivo. Razmesiti ga na pek papiru i preneti u kalup za Krostatu ili tepsiju, ali da obloži i stranice tepsije. Višak testa odseci. Rernu ukljuciti na 200 C, pa smanjiti na 180 stepeni. Peci oko 20-30 minuta. Fil: Umutiti 4 jajeta sa 300 g šecera, dodati 150 g brašna i malo mleka od jedne litre. Ostalo mleko skuvati. Kada provri lagano dodati brašno s jajima i mešati dok se ne skuva.

Fil staviti na hladnu koricu. Ukrasiti vocem po izboru, pa preliti kesicom želatina, napravljenom po uputsvu. Prijatno!

Savet