Lenja pita sa kruškama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **1**jaje
- **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 pecenje. Testo izvucite uz ivicu i ostavite sa strane. Krem: Skuvajte šecer u litar vode. Kruške oljuštite , isecite na cetvrtine, izvadite semenke i kuvajte 10 minuta u šecernom 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 šecerom, pa sve sjediniti.Preliti kolac i peci još 25 minuta.

Savet