

Krostata sa marmeladom od narandži



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za bazu:

- 225 g brašna
- 100 g šećera
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1 celo jaje
- 1 žumance
- 125 g margarina

Za fil:

- 1 tegla (300 g) marmelade po izboru
- po želji šećer u prahu

Priprema

Ulupati jaja sa šećerom, dodati margarin. U ciniji pomešeti sve suve sastojke i sjediniti sa margarinom i jajima. Napraviti loptu od testa, uviti je u providnu foliju. Ostaviti testo oko 2 h u frižideru. Nakon 2 h izvaditi testo, podeliti ga na dva dela (prvi deo za bazu treba biti veci). Rastanjiti prvi deo što tanje i postaviti ga u pleh za krostatu. Odseci višak i izbuškati bazu viljuškom. Zatim sipati marmeladu preko baze. Rastanjiti drugi deo testa i kreirati trakice, pa ih reati odozgo unakrsno, praveci mrežu. Peci krostatu na oko 200 C, oko 35 minuta, dok ne porumeni odozgo i dok ne bude pecena odozdo. Kada je gotova možete je posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet

Krostata je italijanska pita koja se služi kao tradicionalni dezert uz kafu ili aj. Baza je slina našoj lenjoj piti, ali se krostata filuje marmeladom umesto svežeg voa. Naravno može se praviti i sa voem, ali u tom sluaju se odstupa od tradicije. ;)