

Pita sa kajsijama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **125 g** maslaca
- **2 kašike** hladne vode
- **2 kašike** šećera
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- **1** vanilin šećer

Fil:

- **5 dl** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **125 g** putera
- **5 kašika** šećera
- **5 dl** slatke pavlake

Još:

- **oko 1 kg** kajsija
- šećer u prahu

Priprema

U hladan puter dodati jaje, šećer, so, vanilin šećer i brašno. Rukom umesiti testo, ne mesiti dugo da se puter ne otopi. Ukoliko je potrebno dodate i hladne vode. Testo staviti u kesu pa u frižider dok pripremite fil.

U malo mleka razmutiti puding. Ostatak mleka, šećer, maslac i slatku pavlaku prokuvati pa u to dodati puding. Kad se zgusne skinuti sa vatre.

Testo razvuci u okrugli pleh i malo rubove pritisnuti uz pleh. Kajsije ocistiti od koštica i režati na testo očišćenom stranom na dole. Preko toga prelići fil, poravnati i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece. Peci kolac oko 40 minuta. Ohladiti pa seci. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet