

## *Pita sa kruškama i cajem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** krušaka
- **300** glisnatog testa
- **1 kesica** vanila puding
- **400 ml** caja od nane
- **100 g** šecera
- **50 g** maslaca
- **1/2** limuna - sok

#### **Za dekoraciju:**

- **1** kruška

### **Priprema**

Ovo je bio naš deset za vikend, zaista preporucujem ovu pitu, toliko je osvežavajuca miriše na manu, nestala je ocas posla. Ono što moram ovde napisati, to je da NE radite sa jakom zrelim kruškama (kao ja) ja sam morala jer sam imala puno i vreme je bilo da se potroše. Ako i vi imate takve kruške dodajte 1 kašiku kad kuvate puding kukuruznog škroba. U šerpu sipati 400 ml vode, kad provri skloniti sa vatre, staviti 2 kesice caja od nane, ostaviti malo da se prohladi, izvaditi kesice. U drugu zdelu staviti puding, šecer, dodati malo prohladenog caja i sve izmešati i staviti na vatru, skuvati puding. Dodati, maslac, izmešati da se otopi i limunov sok. Kruške oguliti, iseckati na kockice i umešati u puding. Odmrznuto lisnato testo, rastanjiti na velicinu tepsije, kalup premazati sa malo ulja ili maslaca, staviti papir za pecenje koji ide preko kalupa. Sipati fil i ukrasiti sa kruškama. Peci na 180 C oko 45 minuta. Pitu dobro ohladiti. Uzeti tacnu, uhvatiti za papir, i prebaciti sa papirom, potom skinuti papir. Po želji samljeti malo burbon vanile sa cimedom i šecerom i uživati u ovoj

predivnoj piti.

Mala pomoc rada. Skuvati puding u caju sa svim dodacima navedenim.

Kruške oguliti i iseckati na kockice.

U kalup staviti papir koji je veci od kalupa, kad je kolac gotov i ohla?en, uhvatite za papir i dignete na tacnu.

Sipajte fil.

Ukrasite sa isecenom krukrom na listove. Stavite peci.

Ovako izgleda kad se reže dok se još nije dobro ohladila. Zato je dobrooooo ohladite.

Poslužite uz vodu sa nanom. U litru vode stavite grancice nane, nekoliko kapi limunovog soka i u frižider da se ohladi.

Po želji na pitu sameljite burbon vanilu, sa cimetom i šećerom. Ima u vecim marketima za kupiti ovako sa mlinom, ja sam otvorila da vidite kako izgleda. :)

**Savet**