

Krostata sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2 kesic** praška za pecivo
- **200 g** hladnog margarina
- **80 g** šećera u prahu
- **70 ml** hladne vode

Za punjenje:

- **350 g** šumskog voca
- **150 g** šećera
- **100 ml** vode
- **200 g** pudinga od malina

Priprema

Sjedinite brašno, prašak za pecivo i šećer u prahu pa dodajte margarin isecen na kockice i prstima izgnjecite. Sipajte vodu i umesite glatko testo.

Stavite ga u foliju i ostavite sat vremena u frižideru.

Šumsko voce stavite u sud, dodajte šećer i 50 ml vode. Kuvajte oko 10-12 minuta.

Puding u prahu prelijte sa 50 ml hladne vode i dobro promešajte.

Sipajte u voce i kuvajte još najviše oko jedan minut. Sklonite sa ringle i ostavite 30 minuta da se prohladi.

Testo izvadite iz frižidera i podelite na dva dela, jedan malo veci drugi malo manji.

Prvi deo (veci) razvijte na radnu površinu na 4mm debljine.

Prebacite ga u podmazan kalup za tart. Sipajte fil preko toga.

Drugi deo (manji) razvucite na pobrašnjennoj radnoj površini isecite na trake pa njih poreajte preko fila.

Pecite u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet