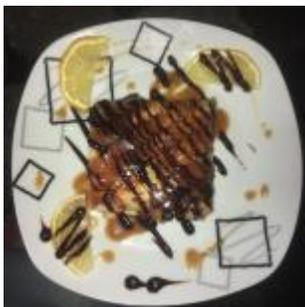


Lisnato testo s pudingom i vocem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **500** glisnatog testa

Fil:

- **1** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **4 kašike** šećera

Voce:

- **3** veceviljamovke
- **200** g šećera
- **malocimeta**
- **maloputera**

Dekoracija:

- **1** jaje
- **malocoko** preliva
- **malomleka**

Priprema

Lisnato testo razvaljati. Komad na velicinu tepsije. Tepsiju pomazati maslacem. Voce: karamelizovati šecer. Dodati 50 gr maslaca i dodati kruške. Posuti cimetom. Fil: u mleku skuvati puding sa šecerom. Reanje: 1 kora, voce, fil, druga kora. Premazati jajetom s malo mleka. Peci pola sata na 200 stepeni. Peceno dekorisati prelivom od cokolade.

Savet

Umesto krušaka mogu i jabuke, banane...