

Torta od krušaka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krušaka
- 100 g šećera
- 350 g suvih piškota
- maslac
- cimet
- 1 jaje

Za ukrašavanje:

- 1 kruška

Priprema

Oljuštiti kruške i iseci na kriške pa zajedno sa šećerom kuvati na blagoj temperaturi. Piškote samleti u mikseru. Napraviti krem od 80 g maslaca, jajeta i kašičice cimeta. Ovaj krem dodati samlevenim piškotama i sve dobro izmešati. U posudu za pečenje koja je prethodno premazana maslacem staviti jedan sloj mlevenih piškota. Odozgo staviti kuvane kruške i posuti ih cimetom. Ovako re?ati dok se obe smese ne potroše. Tortu ukrasiti tanko secenim kriškama kruške, posuti cimetom i komadicima maslaca. Peci 40 minuta u pecnici zagrejanom na 190°C. Ostaviti da se ohladi 24 sata i potom služiti.