

Mrvicasta pita sa kruškama i džemom od kajsija



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **210** gbrašna
- **200** gšecera
- **150** gmargarina
- **40** gseckanih oraha

Za punjenje:

- **3-4**kruške
- **100** gšecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicacimeta
- **1** kašicica rendane kore limuna
- **2-3** kašike džema od kajsija

Za posip:

- **60** gbrašna
- **60** gsmeeg šecera
- **1** kašicicarendane kore od limuna
- **60** ghladnog margarina
- **40** gsitno seckanih oraha

Priprema

Puter umutite sa šecerom, dodajte brašno i nastavite da mutite mikserom da smesa bude mrvicasta (brašnasta). Zatim dodajte orahe i još malo mutite mikserom. Pleh premažite malo puterom. Smesu istresite u pleh i rukama ravnomerno utabajte. Preko utabane kore pramažite džem od kajsija. Iseckane kruške pomešajte sa brašnom, cimetom, korom od limuna i ravnomerno rasporedite preko džema.

Posebno umutite puter sa šecerom, dodajte brašno i trljajte rukama da smesa bude mrvicasta. U smesu dodajte seckane orahe i pospite preko fila od krušaka.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 –tak minuta ili dok blago ne porumeni.

Savet