

# *Körtés krémes(pici tepsi)*

## Hozzávalók a tésztához:

- 150g Mester kelt tészta liszt
- 2 teás kanál Mester négyszeres édesítő
- 100g margarin
- 1 tojás
- csipet só

## Töltelékhez:

- 3-4 dl tejföl
- kb 500-600g körte
- 2-3 teás kanál Mester négyszeres édesítő
- fél vanília rúd kikapart magja
- 2 evőkanál Mester vanília puding

## Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát, majd kinyújtjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük . Körtével megrakjuk a tésztát, majd tejfölös krémet ráöntjük a körtére.

Előmelegített sütőben 180C-on készre sütjük.