

## **Ledena pita**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **1** lmljeka
- **3**pudinga od vanilije
- **5** kašikašecera

#### **Za premazivanje:**

- **3**jajeta
- **1** dlulja
- **3** kašikešecera

#### **Preliv:**

- **500** gšecera
- **4,5** dlvode
- **1**vanilin šecer

### **Priprema**

Skuhati puding u 1 l mlijeka sa 5 kašika šecera, pa ostaviti da se prohladi. Preliv kuhati 5-6 minuta, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti jaja i šecer, dodati i ulje, pa sve dobro sjediniti. Na radnu plohu staviti koru, pa premazati smjesom od jaja, šecera i ulja. Poklopiti drugom korom, pa i nju premazati.

Drugu koru poklopite trecom, pa na jedan kraj staviti 1/4 pudinga. Zarolati, pa staviti u pleh, premazan sa malo ulja. Na isti nacin pripremiti još 3 "rolata"!

Posuti sa malo ulja, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 20 minuta. Pecenu pitu, još toplu, preliti hladnim prelivom.

Kada se ohladi, rezati na parcad.

### **Savet**