

Puding pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **900 ml** mlijeka
- **2** pudinga od vanilije
- **4 kašike** šecera

Nadjev:

- **5-6** jabuka
- **1** limun
- **1** vanilin šecer
- **4 kašike** šecera

Premaz:

- **2** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **100 ml** ulja

Sirup:

- **350 g**šecera
- **400 ml**vode
- **1**vanilin šećer

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati na laganoj vatri 5-6 minuta. Ostaviti da se ohladi.

kuhati puding, pa ostaviti da se prohladi. Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje. Još kratko miksati. Jabuke oguliti, naribati, pa pokapati limunovim sokom. Na radnu plohu staviti jednu koru, premazati smjesom od jaja, poklopiti drugom korom. I drugu koru premazati smjesom od jaja; poklopiti trecom korom. Trecu koru premazati 1/4 pudinga. Jabukama dodati šećer i vanilin šećer, sjediniti, pa posuti preko pudinga.

Zarolati, pa staviti u pleh premazan uljem. Na isti način pripremiti još tri "rolata". Premazati sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 30 minuta.

Pecenu pitu preliti hladnim sirupom.

Ostaviti da se ohladi, pa rezati na parcad.

Savet