

Pita sa pudingom od vanile



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **2 l** mleka
- **5 kesica** pudinga od vanile
- **15 kašika** šecera
- **2 kašike** oštrog brašna
- **125 g** margarina
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- Za sirup:
- **2 dl** vode
- **300 g** šecera

Priprema

U 2 l mleka dodati 15 kašika šecera i u to skuvati 5 pudinga od vanile pomešanim sa 2 kašike oštrog brašna. U vrelo puding dodati 125 g margarina. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi najmanje 2-3 h.

3 jajeta umutiti sa 100 ml ulja.

Pakovanje kora, podeliti na 5 delova. Stavljati 4 kore jednu preko druge i svaku poprskati umućenim jajima.

Na četvrtoj kori staviti puding.

Uviti u rolat.

Napraviti 5 rolata. Odozgo ih premazati ostatkom smese od umucenih jaja i ulja.

Pitu peci na 200 C, dok be dobije lepu zlatno-žutu boju.

Sirup: Skuvati 300 g šecera sa 200 ml vode i preliti ispecenu pitu. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

U sirup od šeera i vode može se narendati koru limuna ili pomorandže.