Puding kremasta pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **4 kašike**šecera
- **1 dl**ulja
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**šlag pene

Priprema

Dobro umutite jaja sa 200 g šecera, dodajte ulje, vodu, 1 vanilu i na kraju lagano umešajte brašno sa pecivom. Sipajte u podmazan i brašnom posut pleh. Posebno skuvajte puding od vanile u mleku, kome ste dodali 4 kašike šecera i 1 vanilu. Ovo kašikom sipati na predhodnu masu u plehu. Puding pada pri dnu, a prethodna masa se podiže gore, ne brinite, tako treba.

Pecite oko 45 minuta na 150 stepeni. Kada se ohladi odozgo stavite umucen šlag.

Savet

Po želji odozgo možete narendati okoladu...