

# **Puding pita**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **1 pakovanjekora za pitu**

### **Za prvi fil:**

- **1 kesicapudinga od vanile**
- **5 dlmleka**
- **4 kašikašecera**

### **Za drugi fil:**

- **10 kašikadžema od ribizli**

### **Ostalo:**

- **100 g cokolade**

## **Priprema**

Staviti mleko da provri. U 1 dl mleka razmutiti prašak za puding i šefer pa dodati u provrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. Kore odvojiti po 4. Na tri kore namazati puding, a na cetvrtu džem od ribizli. Uviti u rolat. Tako sve dok ne potrošite materijal. Peci 20 minuta na 200 C. Pred kraj pecenja narendati cokoladu i iskljuciti rernu ali tepsi sa rolatima ostaviti da bi se otopila cokolada. Iseci kada se potpuno ohladi.

## **Savet**