

Pita sa pudingom, belom cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za nadev:

- **100 g**pudinga od vanile
- **5 dl**vode ili mleka
- **300 g**šecera
- **200 g**bele cokolade
- **100 g**mlevenog keksa

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **5-6 kašika**šecera
- **2 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja

Posipanje:

- **40-50 g**šecera u prahu

Priprema

Staviti 4 dl vode ili mleka da vri, pa dodati šefer.

Prah za puding razmutiti sa 1 dl vode ili mleka, pa skuvati puding.

U topao puding dodati belu cokoladu, izlomljenu na kockice i mešati da se istopi i sjedini sa pudingom.

Dodati mleveni keks i izjednaciti masu. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti mikserom cela jaja, dodati šefer, kiselu vodu i ulje i još malo umutiti.

Kore razdvojiti jednu od druge i grupisati po tri za svaki rolat (u pakovanju je bilo kora za 6 roleta).

Prvu koru premazati tankim slojem pripremljenog premaza od jaja.

Preko prve kore staviti drugu, premazati, staviti trecu koru i premazati i nju.

Uz ivicu kore, celom dužinom, staviti šestinu fila.

Uviti u rolat i staviti u uljem podmazan pleh. Isto uraditi i sa preostalim korama, praveci mali razmak izmeu roleta.

Gornju površinu roleta ovlaš premazati premazom i peci u rerni oko 15 minuta na 170 stepeni.

Kada je pita pecena, iskljuciti rernu, ponovo premazati svaki rolat ostatkom premaza i vratiti na kratko u toplu rernu, pa izvaditi da se haldi.

Kada se prohladi, seci na parcad željene velicine.

Po želji posuti šeferom u prahu.

Savet