

Krem pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikamleka
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikaulja
- 1/2praška za pecivo

Fil:

- 750 mlvode
- 2pudinga od vanile
- 8-9 kašikašecera
- 6belanaca

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom penasto. Dodati preostale sastojke pa peci koru u podmazanoj utepsiji br. 34 na 190 stepeni. Posebno skuvati puding pa u vrući puding umešati umućena belanca sa šećerom. Muti lagano mikserom ili ručno varjačom da bi krem pita bila vazdušasta.

Savet