

Krem pita



težina: **tesko**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **6**žumanaca
- **7 supenih kašika**šecera
- **8 supenih kašika**vode
- **8 supenih kašika**ulja
- **8 supenih kašika**brašna
- **pola kesice**prašak za pecivo
- Za fil:
- **6**belanaca
- **1 l**vode
- **400 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, vodom, zejtinom, brašnom i praškom za pecivo. Staviti da se pece.

Umutiti belanca.

Skuvati puding od vanile.

Napraviti sirup od vode i šecera i dodati u to puding od vanile. Sirupom malo poprskati koru, a od ostatka napraviti krem. Sjediniti vreo fil i belanca i umutiti mikserom.

Filovati krem pitu. Ostaviti da se ohladi pre služenja. Prijatno.

Savet