Krem pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **1 l**vode
- **250 g**šecera
- **6**jaja
- **4**pudinga od vanile

Priprema

Ispeci lisnato testo i podeliti ga na 2 dela.

U 1 l vode i 250 g šecera skuvati 4 pudinga od vanile i 6 žumanca. Posebno umutiti 6 belanca, dodati u vruc fil i mutiti u još 5 do 10 minuta. Preko lisnatog testa odmah premazati fil i poklopiti sa drugom polovinom lisnatog testa. Odozgo posoliti prah šecer. PRIJATNO!

Savet