

## *Puding pita sa jabukama*



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **900** mlmlijeka
- **2**pudinga od vanilije
- **4 kašike** šecera

#### **Nadjev:**

- **5-6**jabuka
- **1**limun
- **1**vanilin šecer
- **4 kašike**šecera

#### **Premaz:**

- **2**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **100** mlulja

## Sirup:

- 350 g šećera
- 400 ml vode
- 1 vanilin šećer

## Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati na laganoj vatri 5-6 minuta. Ostaviti da se ohladi.

kuhati puding, pa ostaviti da se prohladi. Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje. Još kratko miksati. Jabuke oguliti, naribati, pa pokapati limunovim sokom. Na radnu plohu staviti jednu koru, premazati smjesom od jaja, poklopiti drugom korom. I drugu koru premazati smjesom od jaja; poklopiti trećom korom. Treću koru premazati 1/4 pudinga. Jabukama dodati šećer i vanilin šećer, sjediniti, pa posuti preko pudinga.

Zarolati, pa staviti u pleh premazan uljem. Na isti način pripremiti još tri "rolata". Premazati sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 30 minuta.

Pecenu pitu prelići hladnim sirupom.

Ostaviti da se ohladi, pa rezati na parčad.

## Savet