

Puding kremasta pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kesice vanilin šecera
- 4 kašike šecera
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesice šlag pene

Priprema

Dobro umutite jaja sa 200 g šecera, dodajte ulje, vodu, 1 vanilu i na kraju lagano umešajte brašno sa pecivom. Sipajte u podmazan i brašnom posut pleh. Posebno skuvajte puding od vanile u mleku, kome ste dodali 4 kašike šecera i 1 vanilu. Ovo kašikom sipati na predhodnu masu u plehu. Puding pada pri dnu, a prethodna masa se podiže gore, ne brinite, tako treba.

Pecite oko 45 minuta na 150 stepeni. Kada se ohladi odozgo stavite umucen šlag.

Savet

Po želji odozgo možete naredati okoladu...