

Pita sa pudingom, belom cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za nadev:

- **100 g** pudinga od vanile
- **5 dl** vode ili mleka
- **300 g** šecera
- **200 g** bele cokolade
- **100 g** mlevenog keksa

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **5-6 kašika** šecera
- **2 dl** kisele vode
- **1** dlulja

Posipanje:

- **40-50 g** šecera u prahu

Priprema

Staviti 4 dl vode ili mleka da vri, pa dodati šecer.

Prah za puding razmutiti sa 1 dl vode ili mleka, pa skuvati puding.

U topao puding dodati belu čokoladu, izlomljenu na kockice i mešati da se istopi i sjedini sa pudingom.

Dodati mleveni keks i izjednčiti masu. Ostaviti da se ohladi.

Umotiti mikserom cela jaja, dodati šećer, kiselu vodu i ulje i još malo umotiti.

Kore razdvojiti jednu od druge i grupisati po tri za svaki rolat (u pakovanju je bilo kora za 6 rolata).

Prvu koru premazati tankim slojem pripremljenog premaza od jaja.

Preko prve kore staviti drugu, premazati, staviti treću koru i premazati i nju.

Uz ivicu kore, celom dužinom, staviti šestinu fila.

Uviti u rolat i staviti u uljem podmazan pleh. Isto uraditi i sa preostalim korama, praveci mali razmak između rolata.

Gornju površinu rolata ovlaš premazati premazom i peci u rerni oko 15 minuta na 170 stepeni.

Kada je pita pecena, isključiti rernu, ponovo premazati svaki rolat ostatkom premaza i vratiti na kratko u toplu rernu, pa izvaditi da se hladi.

Kada se prohladi, seci na parcađ željene velicine.

Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet