

## **Bundevara sa vanilom**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore za pitu:**

- **1 pakovanjetankih kora**
- **1.5 dlulje**

#### **Vanila krem:**

- **1/2 l mleka**
- **250 g šecera**
- **1 vanil šecer**
- **4 jajeta**
- **1 vanila-puding**

#### **Ostalo:**

- **1 kg bundeva**

### **Priprema**

Penasto umutiti 4 žumanca sa 50 g šecera i 1 vanil šecerom, dodati kesicu pudinga i nastaviti mucenje. Lagano umešati 1dl mleka. Ostatak mleka (4dl) i ostatak šecera (200gr) staviti da provri, pa umešati umucena žumanca i

mešati dok se ne zgusne.

Skloniti sa vatre, pa u to umešati sneg od 4 belanca i kašikom prevrtati dok se ne sjedini dobro. Krem prohladiti.

Izrendati bundeve na krupnije rende, pa umešati u krem od vanile.

Tepsiju 35x35 podmazati uljem, pa staviti koru, poprskati je uljem, pa tako staviti još dve(znaci, 1.kora, ulje, 2.kora, ulje, 3.kora, ulje), zatim uzeti tri kore i izgužvane ih poreati, poprskati uljem, pa preko njih cetvirtinu nadeva(vanila-bundeva).

Opet staviti tri nagužvane kore, poprskati ih uljem, pa nadev. Postupak ponoviti dok ima kora (u pakovanju je bilo toliko kora da se postupak sa nadevom ponovi cetiri puta).

Na kraju, prekriti sa dve kore i ivice zavuci u dubinu tepsiye.

Pitu peci oko 1/2h u prethodno zagrejanoj rerni na 200'C. Izvaditi iz rerne da se prohladi, pa iseci na 16 kvadrata.

## **Savet**

Možete posuti šeerom u prahu.