

Pita sa pudingom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **5 kašika** šećera
- **1** vanil šećer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun - korica
- **400 g** brašna

Za fil:

- **1** mleka
- **10 kašika** šećera
- **1** puding od vanile
- **1** puding od čokolade

Priprema

Mleko podeliti na 2 dela po pola litre. Od pola litre mleka odvojiti deo umutiti puding od vanile i 5 kašika šećera te skuvati puding. Gotov puding prekriti prijanjajućom folijom. Isto uraditi i sa pudingom od čokolade.

Umutiti margarin sa šećerom, vanil šećerom, jajetom i koricom od limuna potom dodati brašno pomešano praskom za pecivo. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo staviti u frižider, a drugi u zamrzivac.

Posto testo odstoji oko pola sata uzeti deo iz frižidera razvuci oklagijom i staviti u kalup preko testa stavljeni kašikom naizmenicno pudinge od vanile i cokolade. Uzeti testo koje je bilo u zamrzivacu i narendati preko pudinga. Pitu peci na 180°C 35-40 minuta.

Savet

Može i jedna vrsta pudinga da se koristi i po želji ukus. Testo je veoma prhko a sredina kremasta.