

Pita sa pudingom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **5 kašika** šecera
- **1** vanil šecer
- **1** kesica praska za pecivo
- **1** limun - korica
- **400 g** brašna

Za fil:

- **1** l mleka
- **10 kašika** šecera
- **1** puding od vanile
- **1** puding od cokolade

Priprema

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

Umutiti margarin sa šecerom, vanil šecerom, jajetom i koricom od limuna potom dodati brašno pomešano praskom za pecivo. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva jednakaka 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 stavljati kašikom naizmenično 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.