

## Bela pita (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **15** kašika šecera
- **15** kašikamasti (margarina)
- **15** kašikamleka
- **1**jaje
- **oko 500** gbrašna po potreb i više
- **1**prašak za pecivo
- **3**pudinga od vanile
- **100** gčokolade za kuvanje
- **1** mleka

### Priprema

Umutiti mast, šecer, mleko, jaje, da bude penasto, u to dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo voditi racuna da testo ne bude previše tvrdo. Podeliti na 3 dela, razvaljati na poleini pleha obloženog papirom za pecenje. Kora mora ostati bela, peci na 200 C oko 10 minuta.

Fil: Sipati mleko u posudu za kuvanje, odvojiti od hladnog mleka za puding da se umuti. U mleko staviti 15 kašika šecera po želji može više ili manje. U kuvano mleko uliti puding. Kuvani krem dobro ohladiti, sjediniti sa penasto umucenim margarinom (maslacem).

Pecene kore mazati redosledom kora - 1/2 fila - kora - 1/2 fila - kora - odozgo staviti glazuru od cokolade.  
**PRIJATNO!!!!**

**Savet**