

Pita u cetiri sloja



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja

Fil 1:

- **600 g** jabuka
- **1/2** limuna
- **2 kašice** cimeta
- **1 kašika** rumca
- **1** žumance
- **100 g** šećera

Fil 2:

- **500 g** višanja
- **1** puding od vanile
- **150 g** šećera
- **50 g** margarina

Fil 3:

- **180 g** mlevenih oraha

- **80 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1 kašik**aruma
- **125 ml**vrućeg mleka
- **2 kašik**e džem od kajsija

Fil 4:

- **200 g**mlevenog maka
- **80 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1 kašik**amede
- **1 kašik**aruma
- **125 ml**vrućeg mleka

Za premazivanje:

- **1 caš**akisele pavlake
- **50 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**vanilin šećer

Priprema

Fil 1: Jabuke oljuštiti i izrendati. Poprskati ih sokom od limuna, i zajedno sa šećerom staviti da se dinstaju. Jabuke dinstati dok ispari sva voda, koju su jabuke pustile. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohlade. U ohlaene jabuke dodati cimet, rum i žumance. Promešati dobro, da se sve sjedini.

Fil 2: Višnje ocediti, a u sok koji su pustile dodati vodu, tako da ukupna količina tečnosti bude 1/2 l. Tečnost staviti u šerpicu, dodati šećer i staviti na šporet da proključa. Skuvati puding. U skuvani puding dodati margarin, i mešati da se margarin rastopi. Na kraju dodati, sitno seckane, višnje i sve sjediniti.

Fil 3: Pomešati sve navedene sastojke, isto uraditi i sa filom 4.

Uzeti dublji pleh, podmazati ga, staviti dve kore premazane mlekom, treću koru premazati uljem, i preko nje staviti fil od oraha. Opet staviti tri kore, pa rasporediti fil od jabuka. Ponovite tri kore, pa fil od maka, zatim tri kore, pa fil od višanja. Završite s tri kore, preliti ostatkom ulja i peci, u prethodno zagrejanj, rerni na 180 stepeni, dok blago ne porumeni. Izvaditi iz rerne, premazati smesom od pavlake i jajeta (pavlaku, mleko, jaje i vanilin šećer dobro umutiti), pa vratiti da se peče još pola sata.

Savet