

Pita od kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada** kora za pitu
- **1 kg** očišćenih kajsija
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** pudinga od vanile
- **1 dl** ulja
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Kajsije oprati, izvaditi koštice i iseci na komadice, odvojiti 5x200 grama u ciniju sipati puding, u drugu ciniju ulje. Kore odvojiti pet puta po četiri komada. Redjati kore, svaku od četiri kora premazati uljem i redjati jednu preko druge, na četvrtoj poredjati jedan deo kajsija, preko kajsija posuti puding, preko pudinga šecer, preklopiti bočne strane po 1cm prema sredini i polako formirati rolat.

Tako uradite i sa ostalim korama. Reajte rolate u podmazan pleh. U posudu sa uljem dodati pola šoljice vode i premazati time sve rolate.

Ugrejte rernu na 250 stepeni stavite pitu da se pece, posle 10 minuta smanjiti temperaturu na 200 stepeni i pecite dok porumeni.

Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom, pustite da se malo prohladi, secite komade po želji i pospite šecerom u prahu.

Savet

Ideju za posipanje pudingom *ukrala* sam od prijateljice Vesne Nešovanovi, koristila sam ranije gustin. Moram da priznam da je efekat sa pudingom potpun, ukus i boja su prelepi