Kokos pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** tankih kora za pitu
- **750 g**višanja
- **4 kašike** griza
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **3 kašike**kokosa
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 dl**mleka

Priprema

Jaja umutite sa šecerom...

...dodajte griz, puding od vanile, kokos, ulje, jogurt i prašak za pecivo.

Uzmite tri kore za pitu, premažite ih sa malo fila i naslažite jednu na drugu. Preko trece kore duž jedne strane rasporedite 1/3 višanja i pažljivo urolajte.

Na isti nacin postupite i sa preostalim korama tako da dobijete ukupno tri štrudle. Tepsiju obložite papirom za pecenje i u nju poreajte štrudle. U preostali fil sipajte mleko pa umutite, te dobijenom smesom premažite

štrudle.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet