Puding pita sa višnjama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **4**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **180 ml**ulja
- **150 g**griza
- **1 cša**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo

Za puding:

- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **6 kašika**šecera
- **900 ml**mleka

I još:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **400 g**ocišćenih višanja
- **1 kašika**griza

Priprema

Višnje odmrznuti, ocediti i posuti kašiku griza preko njih. Prah za puding izmešati sa šecerom i razmutiti sa malo mleka od navedene kolicine, a ostatak uliti u šerpu i kad se zagreje dodati mu puding i ukuvati. Umutiti

belance pa pred kraj mucenja dodati šecer, žumanca, jogurt, ulje, i pecivo pomešano sa grizom. Ukljuciti rernu da se zagreva na 170 stepeni. Kore podeliti na 4 dela (ja sam imala po 5 kora). Uzeti prvu koru, naneti 2-3 kašike fila, staviti drugu koru preko nje pa i na nju staviti fil, i tako sve do poslednje kore.

Na poslednju koru naneti cetvrtinu pudinga ali samo na polovinu kore pa uz jedan kraj poreati cetvrtinu višanja duž kore i urolati kao rolat.

Postupak ponoviti sa preostala 3 dela kora i poreati ih u podmazan pleh. Ostatkom fila, a trebalo bi da ostane bar 4-5 kašika, premazati rolate i zapeci u rerni 10-15 minuta.

Savet