

Pita sa vanil filom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 300 mljogurta
- 100 mlulja
- 5 kašikapšenicnog griza
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Za vanil fil:

- 1 lmleka
- 8 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od vanile

I još:

- 500 gkora za pitu
- prah šecer

Priprema

U 800 ml mleka dodati šećer i zagrejati (ali da ne provri). Sa 200 ml mleka razmutiti puding, usuti u zagrejano mleko i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se malo prohladi (ne sasvim), povremeno promešati.

Umutiti belanca sa šećerom i vanilin šećerom, dodati žumanca, ulje, griz, prašak za pecivo i jogurt. Kore odvojiti i podeliti na četiri dela, tako da se dobiju četiri rolata.

Na sve kore osim na poslednju staviti fil.

Poslednju premazati vanil filom.

Urolati. Napraviti tako još 3 rolata. Ostaviti 4 kašike fila za premazivanje rolata.

Rolate staviti u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje i premazati svaki kašikom fila.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Ostaviti rolate da se ohlade pa ih iseci i posuti šećerom u prahu.

Savet