Pita sa šljivama (6)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **150 g** šecera
- **1**vanil šecer
- **175 g**margarina
- **1 prstohvat**soli

Fil:

- **4 dl**mleka
- **3 kašike**šecara
- **1**puding od vanile
- **50 g**cokolade
- **600 g**šljiva
- **po potrebi**cimet

Priprema

Prvo skuvamo fil od pudinga, tako što odvojimo malo mleka i pomešamo sa pudingom i šecerom. Ostatak mleka stavimo da provri pa mu dodamo puding i skuvamo. Pokrijemo folijom. okoladu izrendamo, a oprane šljive presecemo na polutke i izvadimo koštice. Margarin istopimo u šerpici i samo malo prohladiti.

U posudu staviti brašno, šecer, vanilin šecer, so, izmešati i u to dodati rastopljen magrarin. Rastresti prstima i dlanovima. Dobije se mrvicasto testo. U okrugli pleh 26 cm staviti pek papir, dobro raspredіti i utisnuti 2/3

testa. Preko testa staviti skuvan puding od vanile pa poreati jedno uz drugo polutke šljiva okrenute kožicom na dole. U svaku sipati cimeta po ukusu i malo rendane cokolade. Preko toga posuti onu trecinu mrvicastog testa. Peci na 180 C oko 40 minuta, zavisi od šporeta.

Savet