

Pita u cetiri sloja



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **100 ml**mleka
- **100 ml**ulja

Fil 1:

- **600 g**jabuka
- **1/2** limuna
- **2 kašicice**cimeta
- **1 kašikaruma**
- **1**žumance
- **100 g**šecera

Fil 2:

- **500 g**višanja
- **1**puding od vanile
- **150 g**šecera
- **50 g**margarina

Fil 3:

- **180 g**mlevenih oraha

- **80 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1** kašikaruma
- **125 ml**vruceg mleka
- **2** kašikedžema od kajsija

Fil 4:

- **200 gm**levenog maka
- **80 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1** kašikameda
- **1** kašikaruma
- **125 ml**vruceg mleka

Za premazivanje:

- **1** cašakisele pavlake
- **50 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**vanilin šecer

Priprema

Fil 1: Jabuke oljuštiti i izrendati. Poprskati ih sokom od limuna, i zajedno sa šecerom staviti da se dinstaju. Jabuke dinstati dok ispari sva voda, koju su jabuke pustile. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohlaene. U ohlaene jabuke dodati cimet, rum i žumance. Pomešati dobro, da se sve sjedini.

Fil 2: Višnje ocediti, a u sok koji su pustile dodati vodu, tako da ukupna kolicina tecnosti bude 1/2 l. Tecnost staviti u šerpicu, dodati šecer i staviti na šporet da prokljuca. Skuvati puding. U skuvani puding dodati margarin, i mešati da se margarin rastopi. Na kraju dodati, sitno seckane, višnje i sve sjediniti.

Fil 3: Pomešati sve navedene sastojke, isto uraditi i sa filom 4.

Uzeti dublji pleh, podmazati ga, staviti dve kore premazane mlekom, trecu koru premazati uljem, i preko nje staviti fil od oraha. Opet staviti tri kore, pa rasporediti fil od jabuka. Ponovite tri kore, pa fil od maka, zatim tri kore, pa fil od višanja. Završite s tri kore, preliti ostatkom ulja i peci, u prethodno zagrejanoj, rerni na 180 stepeni, dok blago ne porumeni. Izvaditi iz rerne, premazati smesom od pavlake i jajeta (pavlaku, mleko, jaje i vanilin šecer dobro umutiti), pa vratiti da se pece još pola sata.

Savet