

Puding pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**višanja
- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **200 ml**vode
- **150 g**šecera

Za preliv:

- **100 ml**vode
- **100 ml**šecera

Priprema

Višnje preliti vodom, dodati šecer. Staviti da provri i da se šecer istopi. U malo vode razmutiti puding i dodati višnjama. Gotov puding ostaviti da se ohladi. Reati po tri kore jednu na drugu, prethodno premazane uljem, zatim rasporediti fil na poslednju koru. Uviti u rolat i složiti u pleh. Ponavljati postupak dok se ne utroši materijal. Staviti pitu da se pece. U meuvremenu napraviti preliv. U šerpu staviti vodu i šecer da prokuvaju. Kuvati par minuta dok se preliv ne zgusne. Pecenu pitu preliti sa vrucim prelivom.

Savet