

Kokos pita sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek**ora za pitu

Za prvi fil:

- **4 kašike**griza
- **3 kašike**kokosa
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **2 dl** jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo

Za drugi fil:

- **800 g**jagoda
- **2 dl**vode
- **150 g**šecera
- **6 kašike**gustina

Priprema

Umutiti sve sastojke za prvi fil. Jagode, šećer i vodu staviti da provri, pa dodati gustin i ukuvati. Ukoliko se jagode nisu raskuvale sllobodno fil izmikšati u blenderu da se dobije forma džema. Na prvu koru staviti prvi fil,

na drugu staviti drugi fil od jagoda, na trecu opet beli fil i na cetvrtu opet crveni fil. Uviti u rolat i staviti u odgovarajuci pleh. Postupak ponoviti dok se ne utroše kore. Meni ispadnu 4 rolata, ali sve zavisi od toga koje kore kupite u prodavnici. Preostalim belim filom premazati odozgo. Peci 20 minuta na 200 C. Seci kada se ohlade.

Savet