

Pita iz snova



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 caša kiselog mleka
- 1,5 caša šecera
- 1 caša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šefer
- griz za posipanje
- ocišcene trešnje oko 1kg
- 1 pakovanje kora za pitu

Priprema

Umutiti jaja, kiselo mleko, šefer, ulje, prašak za pecivo i vanil šefer u glatku masu. Može i mikserom.

Kore podeliti na dva dela i poceti sa reanjem u podmazan pleh tako što se izmeu svake kore sipa po kašika dve ovog fila. Kada se potroši prvi deo kora, površina se pospe grizom pa trešnjama.

Zatim se nastavlja sa šlaganjem kora i filom dok se ne potroše kore. Gornja kora ostaje suva. Gotovu pitu peci na 170 stepeni oko 40minuta.

Pecenu pitu sa trešnjama iseci na kocke i na tako toplu staviti po kuglu sladoleda od vanile ili nekog drugog sladoleda po ukusu.

Odmah poslužiti.