

Vanil pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **100** ml ulja
- **300** ml jogurta
- **5** kašika pšeničnog griza
- **1** kesica prsaška za pecivo

Za vanil fil:

- **1** l mleka
- **8** kašika šecera
- **3** kesice pudinga od vanile

Za fil od višanja:

- **200** g višanja (ocišćenih)
- **3** kašike šecera
- **200** ml vode
- **1** kašika gustina

I još:

- **500** g kora za pitu

- šećer u prahu

Priprema

U 800 ml mleka dodati šećer i zagrejati (ali da ne provri). Sa 200 ml mleka razmutiti puding, usuti u zagrejano mleko i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se malo prohladi (ne sasvim), povremeno promešati.

U šerpu staviti višnje, usuti vodu, dodati šećer, promešati i kuvati oko 10 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u višnje. Ostaviti da se malo prohladi.

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, ulje, griz, prašak za pecivo i jogurt. Kore odvojiti i podeliti na cetiri dela, tako da se dobiju cetiri rolata.

Na sve kore osim na poslednju staviti fil.

Poslednju premazati vanil filom i staviti fil od višanja.

Urolati. Napraviti tako još 3 rolata. Ostaviti 4 kašike fila za premazivanje rolata.

Rolate staviti u pleh, podmazan ili oblozen papirom za pecenje i premazati svaki kasikom fila.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Ostaviti rolate da se ohlade pa ih iseci i posuti secerom u prahu. Uzivajte u ukusu!

Savet