

Vanil pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 100 mlulja
- 300 mljogurta
- 5 kašikapšenicnog griza
- 1 kesicapraška za pecivo

Za vanil fil:

- 1 mleka
- 8 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od vanile

Za fil od višanja:

- 200 gvišanja (ocišćenih)
- 3 kašikešecera
- 200 mlvode
- 1 kašikagustina

I još:

- 500 gkora 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. Mešati da se zgusne. Ostaviti da se malo prohladi.

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, ulje, griz, prašak za pecivo i jogurt. Kore odvojiti i podeliti na četiri dela, tako da se dobiju četiri 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 obložen papirom za pečenje 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 šećerom u prahu. Uzivajte u ukusu!

Savet