

Vocna pita (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 120 g šecera
- 1 vanil šešer sa ukusom limuna
- 200 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 220 g brašna
- 80 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Voce:

- 200 g višanja
- 200 g malina
- 3 kajsije
- 3 breskve
- 1 kašik apšeničnog griza

... i još:

- 100 g mlevenih lešnika

Priprema

Ideju za ovaj desert sam videla na sajtu Coolinarika, s tim što sam ja dodala neke sastojke, koje moja deca vole...

Kora: Prvo pripremiti voće. Višnjama izvaditi koštice, kajsije i breskve oljuštiti i iseci na kockice. Svo voće, višnje, kajsije, breskve i maline, staviti u cetku, dok se spremi testo. Pleh, vel. 30x20cm, u kome će se pita peći, dobro, nauljiti i posuti brašnom. Blago rukama udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, rasporedilo po celom plehu. Višak brašna istresti. Rernu uključiti, da se zagreje, na 170 stepeni.

U vanglicu razbiti jaja i uz, postepeno, dodavanje mešavine šćecera i vanil šćecera, penasto umutiti. Dodati mleko, jogurt i ulje. Sjediniti mikserom. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti, da nema grudvica od brašna. Testo podeliti na dva dela.

U, pripremljeni, pleh sipati, ravnomerno, polovinu testa i staviti u rernu, samo da se uhvati koricu. Preko voca posuti kašiku griza i, pažljivo, promešati (najbolje sa dve kašike). Izvaditi pleh iz rerne i preko korice rasporediti voće, da prekrije celu površinu korice. Preko voca posuti mleveni lešnik (lešnik samleti, ali tako da ostanu i mali komadici lešnika), pa zatim preliti sa, drugom, polovinom testa. Vratiti u rernu da se, pita, ispece, do kraja.

Pecenu pitu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Ohlaenu pitu iseci na kocke, posuti prah šćecerom (ako ne volite ne mora da se posipa sa prah šćecerom) i poslužite.

Savet