

Vocna pita (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Rolat:

- **500 g** kora za pitu
- **5 komada** japanskih jabuka
- **2** narandže
- **100 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 dl** ulja
- **1 dl** vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** mlevenih oraha

Za preliv:

- **150 g** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Japanske jabuke oljuštiti i iseci na kockice, isto uraditi i sa narandžama. Podeliti po pet kora za tri rolata. U posudu sipajte 1dl vodu i razmutite u njoj praška za pecivo. Pravite prvi rolat od kora i fila na ovaj nacin. Stavite prvu koru na radni površinu pospite preko nje kašičicu vode u kojoj je prašak za pecivo, zatim prelijte kašičicom ulja i kašikom oraha, tako redom preko svih pet kora. Na zadnjoj petoj kori rasporedite kockice japanske jabuke i narandže, pospite kašiku šecera, kašiku pudinga od vanile i kašiku mlevenih oraha. Urolajte u obliku rolata.

Tako uradite i sa dva preostala rolata. Reajte u podmazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 180 oko dvadesetak minuta Dok se pita pece pripremite sirup. Šecer prelijte vodom i stavite na vatru da prokuva, dodajte vanilin šecer, Kuvajte kratko, prohladite malo sirup pa prelijte preko pite.

Savet

Japanska jabuka je poznata u svetu i pod imenom kaki jabuka. Iako je njeno ime pomalo neobino njeno dejstvo je nesvakidašnje. Ja jako volim japanske jabuke, po meni su one rajsko voe.