

Vanil pita sa višnjama i trešnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za dva rolata:

- **8**kora za pitu
- **300** gvišanja i crnih trešanja
- **3 kašike**šecera
- **1**vanil šecer

Za premaz:

- **2**jajeta
- **1/2** cašeulja
- **1** caša od jogurtagriza
- **1/2** cašešecera
- **1/2** cašejogurta
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za nadev:

- **400 ml**mleka
- **1**puding od vanile
- **3 kašike**šecera
- **1**vanil šecer
- **1** kašikabrašna

Priprema

Umititi žicom jaja i šecere pa dodati ulje, jogurt, umešati griz i pašak za pecivo.

Skuvati puding po uputstvu na kesici tj u malo hladnog mleka razmutiti prašak za puding i brašno pa umešati u vrelo mleko u koje su dodati šeceri. Skuvan ostaviti da se prohladi. Očišcene višnje i trešnje ako su iz zamrzivaca prvo dobro ocediti od soka. Uzeti jednu koru pa je premazati premazom i tako još dve kore. Ostaviti 3-4 kašike premaza. Staviti četvrtu koru i nju premazati sa pola toplog pudinga. Uz donju ivicu poreati pola kolicine voca.

Pospite po vocu šecer i vanil šecera.

Lagano urolajte kore u rolat i stavite u podmazan pleh ili pleh obložen peki papirom.

Ostatak premaza naneti na rolate pa ih peci u rerni na 180'-200'C dok lepo ne porumene.

Pecenu pitu prohladiti.

Dobro prohlaenu pitu (da bi se lakše sekla) iseci na deblju parcad.

Po želji posuti je sa prah šecerom.

Savet

Ova pita je vrlo popularna i to sa razlogom jer je veoma ukusna zbog odlinog spoja voa i vanil krema.