

Pita sa vanilom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **400 g** višanja
- **1 kašik** griza
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **9 kašika** šecera
- **malo** šecera u prahu

Za premazivanje kora:

- **4** jajeta
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **180 ml** ulja
- **180 ml** jogurta
- **150 g** griza

Priprema

U 2 dl mleka razmutiti puding. 800 ml mleka staviti da prokuva pa skuvati puding. Puding prekriti prijanjajucom foliom i ostaviti da se ohladi da bude mlak. Podeliti na 4 jednaka dela.

U vanglicu sipati jaja i šecer mutiti 5 minuta mikserom potom dodati ulje, jogurt umutiti na kraju dodati griz i

prašak za pecivo, mikserom dobro sjediniti.

Višnje ocediti od soka i posuti kašikom griza pa promešati podeliti na 4 jednaka dela.

Kore podeliti na 4 dela. Kod mene je svaki rolat imao tri kore. Uzeti 1 koru i sa 3 kašike smese od griza premazati koru staviti drugu koru pa premazati sa 3 kašike smese od griza staviti trecu koru preko kore staviti 1/4 pudinga razmazati celom dužinom so pola kore pa preko celom dužinom poreati višnje. Uviti u rolat pa prebaciti na pleh koji premazemo uljem. Isti postupak uraditi sa ostala tri rolata.

Rernu ugrijati na 180°C i peci pitu dok ne porumeni. Pecenu pitu posuti sa šećerom u prahu.

Savet

Predivna, kremasta, a opet i osvežavajuća pita zbog višanja.