

Pita s vanilom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18 komkora za pitu**
- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **1/2 caše ulja**
- **4 kašikešecera**
- **4 kašikegriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1vanil šecer**

Za fil od vanile:

- **7 dlmleka**
- **2 pudinga od vanile**
- **6 kašikašecera**

Za fil od višanja:

- **600 gocišcenih višanja**
- **3 kašikešecera**
- **3 kašikegustina**

- 1 dl vode

Priprema

Fil od vanile: Skuvati puding sa šećerom u mleku i ostaviti da se ohladi. Fil od visanja: Višnje izmiksati malo u secku, dodati šećer i par minuta prokuvati. Razmutiti gustin sa malo vode i skuvati sa višnjama dok se ne zgusne i ostaviti da se hladi. Umutiti jaja sa šećerom dodati ulje, jogurt, griz, prašak za pecivo i vanil šećerom izmešati i ostaviti 10-ak minuta da nabubri griz. Uzeti 1 koru premazati sa 2-3 kašike fila, zavisi od velicine kore, staviti drugu koru i nju premazati film. Na ivicu kore staviti trecinu fila sa vanilom i uviti u rolat. Na isti nacin uraditi i sa višnjama. Namazati opet oba rolata i uviti opet u rolat. Ovako urediti još dva puta i rolat. Staviti u pleh sa papirom za pecenje i peci 20 minuta na 200 stepeni. Ohladiti i seci. Osvezavajuci kolac.

Savet