

Pita *macije oci* sa pudingom od vanile i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za premaz kora:

- 3 jajeta
- 300 g šećera
- 2 čaše (od jogurta) jogurta
- 1 čašaulja
- 2 čaše griza
- 1 vanil šećer
- 1 kesica praška za pecivo

Za vanil fil:

- 600 ml mleka
- 6 kašike šećera
- 1 vanil šećer
- 2 kesice pudinga sa ukusom vanile

Još:

- 400 g višanja
- po ukusu šećer
- 500 g kora za pitu

Priprema

U malo mleka razmutiti puding. Ostatak mleka staviti da se zagreva. Dodati šećer po ukusu i vanil šećer. Zakuvati fil od pudiga. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se fil ohladi. Ohladjen puding podeliti na 4 dela. Očišćenim višnjama dodati šećer po ukusu i izmešati.

Priprema smese za premaz kora: Mikserom umutiti jaja, šećer i vanil šećer. Dodati jogurt i ulje. Kratko umutiti. Zatim dodati griz i prašak za pecivo. Umutiti smesu da se sjedini i ostaviti da odstoji 10 minuta. Od smese odvojiti oko 8 kašika za premaz rolata.

Kore podeliti. Za jedan rolat 6 kora. Prvu koru premazati sa 5-6 kašika smesom za premaz kora.

Redom redjati i mazati ostatak kora. Na zadnjoj šestoj kori na gornjem i donjem kraju rasporediti po 1/4 fila od pudinga.

Preko pudinga posuti ocedjene višnje.

Bocne strane kora pesaviti ka unutra i malo premazati filom za premaz kora.

Donju starnu motati u rolat do pola.

Zatim motati gornju starnu do pola. Urolanu pitu prebaciti na pleh obložen pek papirom. Postupak ponoviti sa preostalim korama i napraviti još jedan rolat.

Rernu zagrejati na 180C. Rolate premazati smesom za premaz kora. Peci rolate oko 35 minuta.

Gotovu pitu prekriti krpom da se malo prohladi. Seci na parcad, po ukusu posuti šećerom u prahu i poslužiti!

Savet

Pita je sona i ukusna. Davno sam dobila recept za pitu "maije oi"! Listajui svesku recepata, rešila sam da napravim i podelim sa vama!