

# **Pita sa vanilom i borovnicama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Prvi fil:**

- **3jajeta**
- **3 kašikešecera**
- **200 mljogurta**
- **100 ggriza**
- **200 mlulja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **500 gkore za pitu**

### **Drugi fil:**

- **1 l mleka**
- **3 kesicepuđing od vanile**
- **5 kašikašecera**
- **200 gborovnica**

## **Priprema**

Pripremiti pakovanje od 500 g gotovih kora i podeliti ih na 4 dela tj na  $4 \times 4$  kora (ja sam koristila po 5 kora u svakom rolatu, bilo je 20 tankih kora u pakovanju).

U posudu sipati 3 pudinga od vanile, dodati 9 supenih kašika šecera i promešati, naliti oko 200 ml hladnog mleka i sjediniti u glatku masu bez grudvica. Ostatak mleka 800 ml slaviti u šerpu da se kuva. U toplo skuvano mleko dodati pripremljen puding i sve lepo promešati žicom ili špatulom da se ukuva u lepu, glatku i kremastu

masu. Topao puding cešće promešati ili pokriti providnom folijom da se na površini ne stvori korica i ostaviti da se malo ohladi.

Fil za premazivanje kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti malo mikserom, a zatim dodati šefer i umutiti ih u penastu masu. Umucenim belancima dodati žumanca i umutiti sve zajedno. Masi dodati ulje i promešati, zatim dodati i jogurt mešajući da se sve sjedini, na kraju se dodaje mešavina griza i praška za pecivo, masu blago promešati mikserom koji je podešen na slabijoj brzini ili žicom.

Staviti prvu koru, na kori staviti 3–4 kašike fila za premaz i ravnomerno ga naneti na celoj kori, preko staviti još jednu koru, ponoviti postupak sa filom za premaz, na isti nacin poreati trecu i cetvrtu koru i svaku koru premazati filom od jaja sa grizom. Zadnju petu koru ne mazati filom od jaja. Na pocetku – rubu kore celom dužinom ravnomerno rasporediti 1/4 toplog pudinga, on se ne razmazuje vec ostaje na pocetku kore. Preko pudinga u jedan red poredjati borovnice.

Uviti u rolat. Postupak ponoviti i sa ostalim korama, tako da se dobiju 4 štrudle. Pripremljene štrudle premazati ostatkom fila od jaja u koliko je ostalo toliko (1 – 2 kašike) u slučaju da nemate više fila štrudle premažite sa malo ulja.

Štrudle peci u prethodno zagrejanoj forni na 180 stepeni celzijusa oko 20 minuta da lepo porumene. Pecene štrudle ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda najmanje 6 sati u frižideru ili još bolje preko noći. Dobro ohlaene štrudle bogato posuti prah šeferom u kombinaciji sa vanil šeferom. Seci na debljinu od oko 2,5 cm i poslužiti.

## Savet