

Pita sa vanilom i borovnicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Prvi fil:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 200 ml jogurta
- 100 g griza
- 200 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 500 g kore za pitu

Drugi fil:

- 1 l mleka
- 3 kesice puding od vanile
- 5 kašikašecera
- 200 g borovnica

Priprema

Pripremiti pakovanje od 500 g gotovih kora i podeliti ih na 4 dela tj na 4×4 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 češće 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 šećer 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 način poreati trecu i četvrtu koru i svaku koru premazati filom od jaja sa grizom. Zadnju petu koru ne mazati filom od jaja. Na početku – rubu kore celom dužinom ravnomerno rasporediti 1/4 toplog pudinga, on se ne razmazuje već ostaje na početku 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 zagrejanj rerni 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 noci. Dobro ohlaene štrudle bogato posuti prah šećerom u kombinaciji sa vanil šećerom. Seci na debljinu od oko 2,5 cm i poslužiti.

Savet