

Puding pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za fil:

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

Za puding:

- 3 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 6 kašika šecera
- 900 ml mleka

I još:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 400 g očišćenih višanja
- 1 kašika griza

Priprema

Višnje odmrznuti, ocediti i posuti kašiku griza preko njih. Prah za puding izmešati sa šećerom i razmutiti sa malo mleka od navedene količine, a ostatak uliti u šerpu i kad se zagreje dodati mu puding i ukuvati. Umutiti

belance pa pred kraj mucenja dodati šećer, žumanca, jogurt, ulje, i pecivo pomešano sa grizom. Uključiti rernu da se zagreva na 170 stepeni. Kore podeliti na 4 dela (ja sam imala po 5 kora). Uzeti prvu koru, naneti 2-3 kašike fila, staviti drugu koru preko nje pa i na nju staviti fil, i tako sve do poslednje kore.

Na poslednju koru naneti četvrtinu pudinga ali samo na polovinu kore pa uz jedan kraj poreati četvrtinu višanja duž kore i urolati kao rolat.

Postupak ponoviti sa preostala 3 dela kora i poreati ih u podmazan pleh. Ostatkom fila, a trebalo bi da ostane bar 4-5 kašika, premazati rolate i zapeci u rerni 10-15 minuta.

Savet