Slatka pita sa vanil kremom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla (250 g)**lisnatog testa
- **2 kesice**krem puding sa ukusom vanile
- **600 ml**hladnog mleka
- **200 ml**slatka pavlaka
- **2 kašike**vanila arome
- **20-ak**višanja iz kompota
- **10-ak**kandiranih korica narandže
- **malo**mleka

Priprema

Odmrznutu jednu tablu lisnatog testa, pa iseci oko 5cm po duzini testa za tracice. Testo rastanjiti oklagijom na pobrašnjenoj površini. Kalup precnika 28cm premazati margarinom, rastanjeno testo preneti na kalup tako da rukom možemo da formiramo uzdignute stranice.

U ciniju sipati 2 kesice krem pudinga od vanile-bez kuvanja, doliti 600 ml mleka iz frižidera i mutiti mikserom pola minuta minimalnom brzinom, pa nastaviti maksimalnom brzinom oko 3 minuta. Slatku pavlaku umutiti u cvrst krem, pa dodati u krem puding, mešajuci varjacom. U ovaj krem doliti 2 kašike vanila arome.

Krem sipati (veoma je gust i fin) na koru, rasporediti kašikom po celoj površini (ispunice ceo kalup). Preko krema poslagati višnje, pa kandirane korice narandže. Deo odsecenog lisnatog testa rastanjiti, seci trake kružnim cik-cak nožem. Ovim trakama prekriti kremu preplitanjem. etkicu za kolace pokvasiti mlekom i premazati svaku traku, tako da pita po pecenju dobije žutu boju i sjaj.

Peci u zagrejanoj rerni na 160 C, oko 30 minuta.

Savet

Napomena-koru ne treba bockati.