

Vocna pita (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2jajeta
- **120** gšecera
- 1vanil šešer sa ukusom limuna
- **200** mlmleka
- **100** mljogurta
- **220** gbrašna
- **80** mlulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Voce:

- **200** gvišanja
- **200** gmalina
- 3kajsije
- 3breskve
- **1** kašikapšenicnog griza

... i još:

- **100** gmlevenih lešnika

Priprema

Ideju za ovaj desert sam videla na sajtu Coolinarika, s tim što sam ja dodala neke sastojke, koje moja deca vole...

Kora: Prvo pripremiti voce. Višnjama izvaditi koštice, kajsije i breskve oljuštiti i iseci na kockice. Svo voce, višnje, kajsije, breskve i maline, staviti u cetku, dok se spremi testo. Pleh, vel. 30x20cm, u kome ce se pita peci, dobro, nauljiti i posuti brašnom. Blago rukama udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, rasporedilo po celom plehu. Višak brašna istresti. Rernu ukljuciti, da se zagreje, na 170 stepeni.

U vanglicu razbiti jaja i uz, postepeno, dodavanje mešavine šecera i vanil šecera, penasto umutiti. Dodati mleko, jogurt i ulje. Sjediniti mikserom. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti, da nema grudvica od brašna. Testo podeliti na dva dela.

U, pripremljeni, pleh sipati, ravnomerno, polovinu testa i staviti u rernu, samo da se uhvati koricu. Preko voca posuti kašiku griza i, pažljivo, promešati (najbolje sa dve kašike). Izvaditi pleh iz rerne i preko korice rasporediti voce, da prekrije celu površinu korice. Preko voca posuti mleveni lešnik (lešnik samleti, ali tako da ostanu i mali komadici lešnika), pa zatim prelitи sa, drugom, polovinom testa. Vratiti u rernu da se, pita, ispeče, do kraja.

Pecenu pitu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Ohlaenu pitu iseci na kocke, posuti prah šecerom (ako ne volite ne mora da se posipa sa prah šecerom) i poslužite.

Savet