

Slatka pita od sira

1 kg sremskog sira
500 g kora za pitu
250 g šećera
50 g suvog grožđa
5 jaja
1 dl mleka
2 kesice rum šećera
ulje za premazivanje

Krem

5 dl mleka
2 žumanca
50 g šećera
2 kesice vanilin šećera
1 kašika gustina

Način pripreme

1. Suvo grožđe potopiti u mleko.
2. Umutiti jaja i dodati šećer, vanilin šećer, sir i ocedeno suvo grožđe, sve dobro promešati.
3. Staviti tri kore i svaku premazati sa malo ulja i bogato nafilovati. Umotati u rolat i staviti u pleh za pečenje, premazati uljem i ostatkom fila. Peći 30 minuta na 200 stepeni.
4. **Krem:** Staviti mleko da provri. Žumanca umutiti sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati malo mleka i kašiku gustina, pa sve dobro promešati da nema grudvica. Presuti malo mleka iz šerpe u smesu žumanaca i šećera, promešati, pa lagano uz mešanje vratiti u šerpu. Kuvati na tihoj vatri dok ne provri.
5. Pečenu pitu ostaviti da se malo ohladi. Servirati isečenu pitu, zajedno sa kremom.