

[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

## Recept:

Voćna pita

## Sastojci:

10 x jaja  
6 x žlica šećera  
1 x vanilin šećer  
1 x limun  
1/2 x prašak za pecivo  
8 x žlica brašna  
1 x žlica ruma



## Težina:



## Opći opis i postupak:

- Odvojimo bjelanjke od žumanjaka.
- Od bjelanjaka napravimo snijeg.
- Šećer, žumanjke, vanilin šećer, limunovu koricu i rum umiješamo u pjenastu smjesu.
- Snijeg lagano pomiješamo zajedno s pjenastom smjesom iz prethodnog koraka.
- Kalup namastimo maslacem i dodamo masu iz 4. koraka.
- Pećnicu zagrijemo na 180 Celzijevih stupnjeva i pečemo otprilike 25 minuta.
- Kad je donji sloj pečen, dodamo voće i prelijemo vanilija pudingom koji se kuha u vodi od komposta.

