Pita s višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**brašna
- **1/2**margarina
- **2-3**žumanceta
- **4 kašike**šecera
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanil-šecer
- **prstohvat**soli

Krem:

- **1 l**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **100 g**margarina
- **po želji kolicina**višanja

Priprema

Zamesiti mekse testo od navedenih sastojaka. Ostaviti ga na hladnom bar sat vremena, najbolje u frižideru. Skuvati puding sa šecerom i margarinom i malo prohladiti. Višnje pomešati sa šecerom. Podeliti testo na dva dela. Pleh podmazati i pobrasniti, izbockati viljuškom. Premazati koru filom, rasporediti višnje i preklopiti drugom korom, koju takoe izbockamo viljuškom. Peci u zagrejanoj pecnici dok lepo ne porumeni. Ohladiti pitu, posuti šecerom u prahu i iseci na kocke.

Savet

U receptu stoji, brašna po potrebi, tako da sam ja dala meru otprilike... Prvo sjediniti mokre sastojke, pa dodavati brašna koliko upije.