Lenja pita sa višnjama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno za koru:

- **oko 400 g**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- kora od limuna
- **150 g**šecera
- **150 g**masti
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1** jaje
- **1**žumance
- **1**vanil šecer

Fil:

- **600 g**višanja
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**griza

Ostalo:

- šecer u prahu

Priprema

Umutiti mast, šecer, vanil šecer, rendanu koru od limuna, žumance i jaje. Postepeno dodavati brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti testo minimum sat vremena u frižideru.

Manji pleh obložiti masnim pek papirom. Razvuci 1/2 testa, rasporediti višnje, šecer, griz, staviti drugu polovinu testa zatvoriti krajeve i izbockati viljuškom testo na par mesta. Peci pitu oko 40 minuta na 200 stepeni. Ostaviti pitu da se prohladi i iseci na kocke, bogato posuti šecerom u prahu.

Savet