Pita sa višnjama i makom

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **600 g**višnja
- **150 g**griza
- **50 g**maka

Smesa:

- **50 g**griza
- **100 g**šecera
- **6**jaja
- **2 dl**ulja

Sirup:

- **350 g**šecera
- **400 ml**vode

Priprema

Kratko umutite jaja pa polako dosipajte ulje muteci sve vreme. U to dodajte 50 g griza i 100 g šecera. Operite višnje i izvadite koštice. Dodajte 150 g griza i 50 g maka i dobro izmešajte.

Isecite kore na velicinu tepsije, prebrojte ih i podelite na dva jednaka dela. Ostatke od kora, takoe, podelite na dva jednaka dela. Namažite tepsiju uljem. Stavite jednu koru i premažite je sa 1-2 kašike mešavine jaja, griza, šecera i ulja. Prekrijte drugom korom. Ponovljajte postupak dok ne potrošite polovinu prvog dela kora. Umacite u smesu od jaja griza, šecera i ulja ostatke koje ste dobili kad ste isekli kore na potrebnu velicinu i slažite tako da popunite dno tepsije. Sloj izguzvanih kora prekrite jednom korom, premazite je smesom od jaja, griza, šecera i ulja, prekrite drugom korom... Ponavljajte ovaj postupak dok ne potrošite ostatak prvog dela kora.

Istresite višnje i mak preko kora i lepo ih rasporedite. Prekrite sloj višanja jednom korom, premazite je smesom od jaja i ulja, prekrite drugom korom... Ponavljajte postupak dok ne potrosite polovinu drugog dela kora. Umacite u smesu od jaja, griza, šecera i ulja preostale ostatke od kora i slažite tako da prekrijete celu površinu tepsije.

Opet sloj izguzvanih kora prekrite jednom korom, premazite je smesom od jaja, griza, šecera i ulja, prekrite drugom korom... Ponavljajte ovaj postupak dok ne potrošite ostatak drugog dela kora. Isecite pitu na kocke i premažite smesom od jaja, griza, šecera i ulja. Pecite desetak minuta u rerni zagrejanoj na 200 C, smanjite temperaturu na 180 C pa pecite još 25-30 minuta.

Pred kraj pecenja pite, u 4 dl vode sipajte sok od 1/2 limuna, dodajte šecer i stavite da prokuva. Kad je pita pecena, još jednom nožem lepo isecite parcad. Vrucu pitu polako zalijte vrucim sirupom i ostavite da odstoji da bi upila sirup. Ostavite pitu da se prohladi pa je poslužite isecenu na kocke.

Savet

Ukoliko nemate dovoljno smese od jaja, griza, šeera i ulja, pitu možete premazati i samo uljem. Ipak, vodite rauna da smesu rasporedite tako da je bude dovoljno za ceo postupak (da se ne bi desilo da donji deo pite bude gnjecav, a gornji suv).