

Pita sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo I:

- **5** žumanca
- **5** kašika šecera
- **250** g margarina
- **2** kašikemasti
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi

Fil:

- **1,5** kg višanja
- **150** g šecera
- **2** dl vode
- **4-5** kašikagustina
- griz

Testo II:

- **5** belanca
- **5** kašika šecera
- **5** kašika brašna

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom umešati margarin, mast, brašno po potrebi sa praškom za pecivo.

Višnje staviti sa šecerom i vodom da se kuva, gustin pomešati sa malo vode i skuvati krem.

Testo rastanjiti i staviti u veci nauljen pleh, posuti grizom, staviti krem poravnati i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Belanca umutiti sa šecerom umesati brašno i preliti preko višanja peci još oko 30 minuta.

Savet