

Pita sa višnjama (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pitu:

- **500** g tankih kora
- **3** jaja
- **1** pavlaka
- ulja
- **2** čaše šecera
- **1/2** praška za pecivo
- **1** čaša griza
- višnje

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca, šecer, onda postepeno dodavati ostale sastojke. Odvojiti po tri kore, svaku premazati filom i na trecu koru staviti fil, a preko višnje. Uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Postupak ponavljati dok ima kora. Na kraju preostalim filom premazati svaku rolnu i peci u zagrejanu pecnicu. Peceno iseci i posuti šecerom u prahu.

Savet