

# **Pita sa višnjama sa malo drugacijim postupkom izrade**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **15 kom.** tankih kora za pitu
- **1 kg**višanja bez koštice
- **400 g**kristal šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **maloprezla**
- **maloulja** (za prskanje kora)
- **malo** šecera u prahu
- (za posipanje pecenih pita)

## **Priprema**

Potreban materijal za 1 kom. pite.

Priprema nadeva: Višnje bez koštica podeliti u 5 posudica po 200 g. U posebnih 5 posudica izmeren je kristal šecer po 80 g u svaku posudicu. Šeceru u svakoj posudici dodavati prah od pudinga od vanile (po 10 g u svaku posudu) i dobro promešajte. Ako koristite smrznute višnje, stavite ih u cedilo da se odlede i ocede. Rernu zagrejte na 180 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 37x22,5cm. premažite margarinom, dno i stranise i obložite papirom za pecenje. Prionite izradi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru koju takoe premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju takoer premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite višnje iz jedne posudice (200 g) i to po cijeloj kori, samo ne po rubovima. Posipajte ravnomerno mešavinu šecera i prah pudinga po celom testu na višnje. Na kraju posipajte ravnomerno po celom testu 1 šaku prezla. Dva krajnja kraja testa uvijte na unutarnju stranu i sve skupa uvijte (na taj nacin vam nece u toku pecenja iscuriti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsiju na papir za pecenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 15 kora dobit cete 5 pita. Pite premažite sa malo ulja.

Staviti peci u zagrejanu rernu i pecite oko 45 minuta. Nakon isteka 20 minuta pitu izvadite iz rerne i premažite sokom koji je iscurio oko pita. Vratite u rernu da se pite do kraja ispeku. Pecene pite zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomocu lopatice preneti pite na tacnu za posluživanje koja je posuta prezlima (da se pite ne bi odozdo lepile).

Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj nacin se prilikom secenja testo nece trusiti). Ohlaene pite režite na parcadi i pospite šecerom u prahu

## Savet

Eksperiment sa pitom sa višnjama je uspio i toliko nam se dopala pita da sam odluila da veoma brzo ponovo radim dok ima svežih višanja. Sada sam odluila da napravim 5 kom. pita. Kako znam iz iskustva da tanke kore proizvoaa „Mara“ emaju 15 kora za pitu u 500 g kupila sam 2 paketa kora za pitu i odmah smisljala koju u pitu raditi od ostatka kora. Na pijaci je suprug kupio 1,5 višanja, te nakon vaenja koštica i uklanjanja peteljki dobili smo 1,3 kg višanja. I odluila sam se za pitu sa višnjama 5 pita i pitu sa makom, jabukama i višnjama 4 pite. Ujedno sam malo i promenila sistem rada pite sa višnjama da bude jednostavnije i zato objavljujem i taj malo izmenjen moj recept. Rezultat isti, a postupak i rasporeivanje nadeva po testu lakše.