

Pita sa višnjama (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 d**lmleka
- **3 šoljice (manje)**ulja
- **2 šoljice (manje)**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 500 g**višanja

Za sirup:

- **200 g**šecera
- **500 ml**vode
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Fil: Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati šecer i još malo mutiti. Zatim dodati žumanca, mleko, ulje, griz i prašak za pecivo. Sve sastojke sjediniti.

Kore podeliti na dva dela, da bi se dobila dva rolata. Svaku koru premazati sa 2-3 kašike fila. Na zadnju namazanu koru staviti višnje.

Zatim zaviti u rolat. Staviti rolate u pleh.

Peci u zagrejanj rerni, oko 20 minuta.

Sirup: Dok se rolati peku, prokuvati 500 ml vode i 200 g šecera. Zatim dodati 3 kesice vanilin šecera. Vruce rolate preliter vrućim sirupom. Ostaviti da rolati upiju tecnost i da se ohlade.

Savet