

# Zalivena pita sa trešnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g**trešanja
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera
- **1 kašikarendane kore limuna**
- **6jaja**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **300 g**brašna
- **600 ml**mleka
- **250 ml**kisele pavlake
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 kašikagustina**
- **1 prstohvatsoli**
- **za posipanješecer u prahu**

## Priprema

Umutite cetiri jajeta sa šecerom, limunovom korom i malo soli.

Dodajte umuceni margarin, i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodajte mleko i sve dobro izmešajte.

Pripremljenu smesu izlijte u podmazan pleh i pecite 10 minuta na 200 stepeni.

Pavlaku pomešajte sa preostalih 50 gr šecera i jajima i dodajte vanilin šefer i gustin.

Na testo rasporedite trešnje kojima ste prethodno odstranili koštice i zalihte pripremljenom smesom.

Pecite još 25 minuta na istoj temperaturi. Gotovu pitu pospite šeferom u prahu.

### **Savet**