

Pita sa višnjama (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Potrrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **6** jaja
- **200 g** šecera
- **150 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** ulja
- **600 g** višanja

Za preliv:

- **4 dl** vode
- **350 g** šecera

Priprema

Prvo pripremiti preliv za pitu. Sjedinjiti vodu i šecer pa kuvati. kada prokljuca još 5 minuta. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

Posebno pripremiti fil za pitu. Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati jogurt, ulje, griz, vanilin šecer i prašak za pecivo. Dobro izmešati da bi se dobila ujednacena smesa.

Uzeti jednu koru za pitu i premazati je sa malo fila, prekriti drugom korom, te i nju premazati filom. Višnje dobro ocediti. Malo višanja rasporediti duž jedne strane pite, te pažljivo urolati i staviti u nauljenu tepsiju.

Na isti način od preostalog materijala oblikovati još rolne.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Toplu pitu preliti hladnim prelivom pa sačekati da kore upiju tečnost. Iseci na parcad željene velicine.

Savet

Fina i meka testa najukusnija su dok su još topla! Prijatno.