Pita sa višnjama (9)

težina: **lako**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **3 cašekiselog** mleka
- **300 gšecera**
- **200 ggriza**
- **200 mlulja**
- **2 kesicevanilin** šecera
- **1 kesicapraška** za pecivo

Ostalo:

- **500 gvišanja**
- **1 pakovanjekora**

Priprema

Za pravljenje fila pomešati kiselo mleko, šecer, griz, ulje, vanilin šecer i prašak za pecivo. Promešati varjacom.

Kore podeliti na 3 mesta po 4 kore. Na svaku staviti po 5 kašika fila, na poslednju dodati višnje. Urolati kore ali ne zatezati.

Staviti u pleh na pek papir i svaku premazati uljem. Rernu ukljuciti kad se stavi pleh na 180C. Peci dok ne porumeni.

Savet

Izvinjavam se što trenutno nema slika, ali bice uskoro. Ovaj fil je univerzalan i odlino ide uz bilo koje drugo voe. Kada jednom probate koristiete samo ovaj nain pripreme. Prijatno!