

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

Smjesa za mazanje kora:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **2**vanilin šecer
- **2**kesicepuđinga od vanile
- **80 g**griza
- **300 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **1**kesicaprška za pecivo
- **50 g**kokosa

Voće:

- **800 g**višnja ocišcenih od koštica
- **100 ml**mljevenog keksa

Za posipanje:

- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Prvo pripremiti smjesu za premazivanje kora: Jaja mutiti mikserom uz postepeno dodavanje šecera i vanil šecera. Zatim dodati ulje, jogurt, brašno, kokos, prašak za pecivo, prašak od pudinga, griz i sve sjediniti mikserom. Višnje ocijediti i posuti sa mljevenim keksom.

Kore podijeliti na 5 jednakih dijelova (svaki dio po 3 kore). Uzeti 3 kore i svaku premazati sa pripremljenom smjesom, reati jednu na drugu i na trecu koru staviti višnje i saviti u rolat.

Može i ovako sami izaberite nacin kako da rasporedite voce.

Dobijene rolate stavljati u pleh obložen papirom za pecenje i svaki premazati sa malo smjese.

Peci na 180 C oko 30-35 minuta.

Pitu isjeci po želji, posuti šecerom u prahu i gozba može da pocne.

I ukus i miris! Prijatno!

Savet