Rol pita sa višnjama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 4 rolata:

- **12**kora za pitu
- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **600 g**višanja

Za sirup:

- **6 kašika** šecera
- **2 dl**vode

Priprema

Umutite jaja sa 5 kašika šecera i 5 kašika brašna (kao za rolat, ja uvek prvo umutim belanca sa šecerom pa onda dodam žumanca i brašno). Za jedan rolat su potrebne 3 kore. Prvu koru premažite uljem i pospite šecerom, na nju stavite drugu koru takoe premažite uljem i pospite šecerom, zatim stavite preko nje trecu koru na koju stavljate cetvrtinu smese od jaja, brašna i šecera, premažite celu površinu kore, pa pod jedan kraj stavite dva reda višanja i uvijte u rolat.

Ponovite postupak sa preostalim korama. Sve rolate stavite u podmazan pleh i premažite ih uljem.

Pecite ih 10 minuta (dok ne porumene) na temperaturi od 180°C. Za to vreme, dok se rolati peku, skuvajte sirup. 6 kašika šecera stavite u šerpicu sa 2 dl vode, pustite da kljuca 5 minuta i sirup je gotov.

Gotove rolate prelite polovinom sirupa, ostavite 5 minuta da upije, pa okrenite rolate sa druge strane i prelite ostatkom sirupa.

Savet

Jeftino, brzo i slatko. Prijatno ;-)