Pita sa višnjama, bademima i orasima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**džema sa višnjama
- **12**tankih kora za pitu
- **100 g**oraha
- **100 g**badema
- **100 g**otopljenog putera
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. U plitkom plehu, pocnemo da reamo kore. Za dno 3 komada, tako što svaki komad dobro premažemo puterom. Pospemo mešavinom badema i oraha, koje smo samleli sitno. Pa onda dve kore opet pojedinacno premazane puterom. Na to sipamo džem od višanja (koje još imaju krupne višnje unutra, nešto izmedju džema i slatka od višanja). Ponavljamo sve dok ne istrošimo kore, orahe, bademe, pa džem. Poslednje 3 kore ne filujemo, vec samo premažemo puterom.

Pecemo 20 minuta. Ostavimo da se prohladi pa po želji, pospemo šecerom u prahu.

Ovako.

Savet

Ovu poslasticu sam probala pre dosta godina, putujui kroz Evropu. U Poljskoj, tanije. U originalu je punjena sa marcipanom, i višnjama. Kako ja nisam imala marcipan, a ni vremena da ga napravim, koristila sam mlevene pržene bademe i orahe. Skoro pa isto.