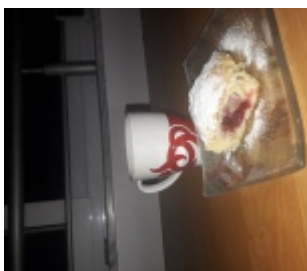


Pita od višanja i griza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Smjesa od griza:

- 2 **vecajaja**
- 2 **caše**jogurta
- 1/2 **caše**ulja
- 1,5 **caša**šecera
- 1,5 **caša**griza
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 2 vanilin šecera

Ostalo:

- **400** gvišanja
- 1jami kore za baklavu
- **po potrebi**šecera u prahu

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom i vanilin šecerom (ko voli slae dodati još šecera). Zatim dodati jogurt i ulje i umutiti. Na kraju dodati griz i prašak za pecivo i dobro umiješati. Ostaviti 30-ak minuta da se smjesa sjedini. Postupak filovanja: 1 koru namazati nadjevom tanko, prekriti drugom korom, namazati i drugu koru, prekriti je trecom. Na trecu na pocetak kore staviti višnje (ja sam stavljala u dva reda) i uviti u rolat, te redati u prethodno pouljeni pleh. Ponavljati postupak dok ne iskoristite sve kore (Jami ima 12 kora, pa su meni ispala 4 rolata). Ostaviti malo nadjeva, te njime premazati rolate u plehu. Peci na 180-200°C (zavisno od rerne) 40-ak minuta. Kada se ohladi, posuti šecerom u prahu.

Savet

Umjesto višanja može i bilo koje drugo voe - maline, brusnice, borovnice, šumsko voe, jabuke... ko šta voli.
Prijatno :)