

Pite sa višnjama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- 250 goštrog brašna
- 180 g maslaca
- 1 žumanjak
- 3 kašike hladne vode
- 1 kašika soli
- 1 kesica vanilin šecera

Za fil:

- 150 g višanja
- 100 g čokolade

Priprema

U zdelu staviti brašno, so, dodati omekšani maslac ili margarin i trljati rukama da se dobiju mrvice. 4 kašike odvojite mrvica za posipanje, i te mrvice pospite sa vanilin šecerom. U preostalo brašno dodajte manji žumanjak i hladnu vodu i sve zamesite. Zamotajte testo u providnu foliju i ostavite u frižider oko pola sata. Za to vreme ocistite višnje od koštica, višnje stavljajte koliko želite, manje ili više. Uzmite veci kalup ili kao ja manje kalupe, podelite testo na 6 jednakih loptica (koristite vagu), pobrašnite malo radnu površinu i razvaljajte testo malo veće od kalupa. Kalup premažite maslacem i pospite malo brašnom, višak brašna istresite. Testo je prhko pa da lakše izvadite iz kalupa. Prstima utapkate testo u modlu, gornji rub takoe prstom isecete po rubu modle. :) okolađu otopite, pazite da ne bude prevruća umešate višnje i ravnomerno rasporedite po kalupu. Pospete mrvicama koje ste odvojili i stavite peci u vruću reću na 180 stepeni. U ovim piticama sigurno ste primetili nisam stavljala šecer... ako volite slatko vi slobodno zašecerite. Dobra kombinacija je kad služite da stavite i

kuglu sladoleda sa višnjama, ali isto tako su ukusne i bez njega.

Savet