

Pita s višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna
- **1/2** margarina
- **2-3** žumanceta
- **4 kašike** šecera
- **100 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil-šecer
- **prstohvatsoli**

Krem:

- **1 l** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- **100 g** margarina
- **po želji** kolicina višanja

Priprema

Zamesiti mekse testo od navedenih sastojaka. Ostaviti ga na hladnom bar sat vremena, najbolje u frižideru. Skuvati puding sa šećerom i margarinom i malo prohladiti. Višnje pomešati sa šećerom. Podeliti testo na dva dela. Pleh podmazati i pobrasniti, izbockati viljuškom. Premazati koru filom, rasporediti višnje i preklopiti drugom korom, koju takoe izbockamo viljuškom. Peci u zagrejanj pecnici dok lepo ne porumeni. Ohladiti pitu, posuti šećerom u prahu i iseci na kocke.

Savet

U receptu stoji, brašna po potrebi, tako da sam ja dala meru otprilike... Prvo sjediniti mokre sastojke, pa dodavati brašna koliko upije.