

Lenja pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno za koru:

- **oko 400 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- kora od limuna
- **150 g** šecera
- **150 g** masti
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** vanil šećer

Fil:

- **600 g** višanja
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** griza

Ostalo:

- šećer u prahu

Priprema

Umutiti mast, šećer, vanil šećer, rendanu koru od limuna, žumance i jaje. Postepeno dodavati brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti testo minimum sat vremena u frižideru.

Manji pleh obložiti masnim pek papirom. Razvuci 1/2 testa, rasporediti višnje, šećer, griz, staviti drugu polovinu testa zatvoriti krajeve i izbockati viljuškom testo na par mesta. Peci pitu oko 40 minuta na 200 stepeni. Ostaviti pitu da se prohladi i iseci na kocke, bogato posuti šećerom u prahu.

Savet