

Francuska pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgkora**
- **3jaja**
- **1.5 caša šećer**
- **1 cašaulja**
- **1 cašajogurta**
- **1 prašak za pecivo**
- **4 kašike griza**

Preliv:

- **2 caše šećera**
- **2 caše vode**
- **1 limun**

Priprema

Umutiti jaja, šećer, ulje, jogur, prašak za pecivo i griz. Kore podeliti na 3 dela. U nauljen pleh redjati 1/3 kora i svaku premazati umucenim filom pa rasporediti na 1/2 višanja. Zatim poreati drugu trećinu kora, višnje i 3 deo kora. Pitu iseci na kocke i peci na 200 C oko 30 minuta dok ne porumeni. Dok se pita peče skuvati šećer, vodu sa limunom za preliv i kad se pita izvodi prelit je. Služiti je kad se ohladi.

Savet