

## *Francuska pita sa višnjama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora
- **3** jaja
- **1.5** **čaša** šećer
- **1** **čaš** ulja
- **1** **čaš** jogurta
- **1** prašak za pecivo
- **4** **kaš**ike griza

#### **Preliv:**

- **2** **čaše** šećera
- **2** **čaše** 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 poređati drugu trecinu kora, višnje i 3 deo kora. Pitu iseci na kocke i peci na 200 C oko 30 minuta dok ne porumeni. Dok se pita pece skuvati šećer, vodu sa limunom za preliv i kad se pita izvodi preliteri je. Služiti je kad se ohladi.

### **Savet**