

Pita sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo I:

- 5 žumanca
- 5 kašika šecera
- 250 g margarina
- 2 kašike masti
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi

Fil:

- 1,5 kg višanja
- 150 g šecera
- 2 dl vode
- 4-5 kašika gustina
- griz

Testo II:

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom umešati margarin, mast, brašno po potrebi sa praškom za pecivo.

Višnje staviti sa šećerom i vodom da se kuva, gustin pomešati sa malo vode i skuvati krem.

Testo rastanjiti i staviti u veci nauljen pleh, posuti grizom, staviti krem poravnati i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Belanca umutiti sa šećerom umesati brašno i preliti preko višanja peci još oko 30 minuta.

Savet