

Posna duo pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja**ovsenog brašna
- **1 šolja**crnog brašna
- **1,5 šolja**pšenicnog griza
- **1 šolja**braon šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Za nadev I:

- **3 velike**jabuke
- **1/2 šolja**braon šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **75 ml**ulja
- **2 kašike**cimeta

Za nadev II:

- **400 g** višanja
- **1/2 šolja** braon šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **75 ml**ulja

Priprema

Za testo pomešati sve sastojke i podeliti na tri dela.

Za nadev I: Izrendati jabuke, pa pomešati sa ostalim sastojcima.

Za nadev II: Pomešati sve sastojke.

Tepsiju obložiti papirom za pečenje, pa staviti jedan deo brašnog testa, pa nadev I, pa drugi deo brašnasti, pa višnje (polovinu soka koji su višnje opustile sipati preko višanja, a polovinu ostaviti), preko višanja sipati treći deo brašnasti, pa odgore sipati ostatak soka od višanja, onako išarati po brašnu.

Rernu zagrejati na 180 C, pa peci kpolac oko 40 minuta.

Savet

Mi ne doekmo ni da se ohladi, ali ako ostane, kad prenoi još je lepši.