

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **9 kom.** tankih kora za pitu
- **500 g**višanja bez koštice
- **200 g**kristal šecera
- **1 kesica**pudinga od vanilije
- **maloulja** (za prskanje kora)
- **malo**šecera u prahu (za posipanje gotovih pita)

Priprema

Priprema nadeva: Višnje pomešajte sa šecerom i prahom od vanilin pudinga. Ako koristite smrznute višnje, stavite ih u cedilo da se odlede i ocede. Rernu zagrejte na 180 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 37x22,5cm. premažite margarinom, dno i stranise i obložite papirom za pecenje. Prionite izradi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru koju takoer premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju takoer premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite 1/3 nadeva sa višnjama (po cijeloj kori, samo ne po rubovima). Dva krajnja kraja testa uvijte na unutarnju stranu i sve skupa uvijte (na taj nacin vam nece u toku pecenja iscuriti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsiju na papir za pecenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 9 kora dobit cete 3 pite. Pite premažite sa malo ulja. Staviti peci u zagrejanu rernu i pecite oko 45 min. Pecene pite zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomocu lopatice preneti pite na tacnu za posluživanje koja je posuta prezlima (da se pite ne bi odozdo lepile). Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj nacin se prilikom secenja testo nece trusiti). Ohlaene pite režite na parcad i pospите šecerom u prahu.

Savet

Kako sam prvi puta radila pitu sa višnjama primetila sam da iako sam dobro uvila testo, nadev je u toku peenja ipak iscurio pa sam tim sokom tokom peenja premazivala pite. Najverovatnije nadev ne bi u toj meri iscurio ve bi ga upilo testo da sam radila pet kkom. pita koliko staje u tepsi. Na kraju je ipak ispala preukusna pita od višanja. Moja majka nikada nije (kada je radila pite) radila pitu samo sa jednom vrstom voa. Rayvlaila je sama testo pa je radila malo sa jagodama, pa malo sa višnjama zavisno od koliiine voa koje je imala na raspolaganju, a i sa jabukama. Tako kada je radila pite imali smo raznovrsne ukuse. Od komšije sam dobila lepe zdrave i zrele višnje pa sam i ja odluila uz pitu sa jagodama da napravim i pitu sa višnjama.