

## *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 koštica
- **200 g** kristal šećera
- **1 kesica** pudinga od vanilije
- **maloulja** (za prskanje kora)
- **malo** šećera u prahu (za posipanje gotovih pita)

### **Priprema**

Priprema nadeva: Višnje pomešajte sa šećerom 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 stranice i obložite papirom za pečenje. 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 neće u toku pečenja iscuriti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsiju na papir za pečenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 9 kora dobit ćete 3 pite. Pite premažite sa malo ulja. Staviti peći u zagrejanu rernu i pecite oko 45 min. Pecene pite zajedno sa papirom za pečenje izvucite iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomoću lopatica 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 neće trusiti). Ohlaene pite režite na parcad i pospite šećerom 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 tepsiju. 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 koliine 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 odlučila uz pitu sa jagodama da napravim i pitu sa višnjama.