

Pita sa višnjama sa malo drugacijim postupkom izrade



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kom.** tankih kora za pitu
- **1 kg** višanja bez koštica
- **400 g** kristal šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **maloprezla**
- **maloulja** (za prskanje kora)
- **malo** šećera u prahu
- (za posipanje pecenih pita)

Priprema

Potrebna materijal za 1 kom. pite.

Priprema nadeva: Višnje bez koštica podeliti u 5 posudica po 200 g. U posebnih 5 posudica izmeren je kristal šećer po 80 g u svaku posudicu. Šećeru u svakoj posudici dodavati prah od pudinga od vanile (po 10 g u svaku posudu) i dobro promešajte. 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 pečenje. Prionite izradi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru koju takoe premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju takoer premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite višnje iz jedne posudice (200 g) i to po cijeloj kori, samo ne po rubovima. Posipajte ravnomerno mešavinu šećera i prah pudinga po celom testu na višnje. Na kraju posipajte ravnomerno po celom testu 1 šaku prezla. 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 15 kora dobit cete 5 pita. Pite premažite sa malo ulja.

Staviti peći u zagrejanu rernu i pecite oko 45 minuta. Nakon isteka 20 minuta pite izvadite iz rerne i premažite sokom koji je iscurio oko pite. Vratite u rernu da se pite do kraja ispeku. 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 prezlimom (da se pite ne bi odozdo lepile).

Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj način se prilikom secenja testo neće trusiti). Ohlaene pite režite na parčad i pospite šećerom u prahu

Savet

Eksperiment sa pitom sa višnjama je uspio i toliko nam se dopala pita da sam odlučila da veoma brzo ponovo radim dok ima svežih višanja. Sada sam odlučila da napravim 5 kom. pita. Kako znam iz iskustva da tanke kore proizvode „Mara“ imaju 15 kora za pite u 500 g kupila sam 2 paketa kora za pite i odmah smišljala koju u pite raditi od ostatka kora. Na pijaci je suprug kupio 1,5 višanja, te nakon vađenja koštica i uklanjanja peteljki dobili smo 1,3 kg višanja. I odlučila sam se za pite sa višnjama 5 pita i pite sa makom, jabukama i višnjama 4 pite. Ujedno sam malo i promenila sistem rada pite sa višnjama da bude jednostavnije i zato objavljujem i taj malo izmenjen moj recept. Rezultat isti, a postupak i rasporeivanje nadeva po testu lakše.