Lenja pita sa višnjama

težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**masti (ili omeksalog margarina)
- **250 g**šecera
- **1 celo** jaje
- **1** žumance
- **1 dl**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 500 g**brašna (po potrebi)

Za fil:

- **oko 1 kg**višanja
- **po želji**šecer

Priprema

Mast, šecer, jaje i žumance penasto umutiti varjacom. Dodati mleko, prašak za pecivo i brašno pa umesiti glatko testo (brašno dodavati postepeno i po potrebi, da se dobije glatko testo koje se ne lepi za ruke, a i ne "rasipa" se...). Testo podeliti na dva dela. Rukom razvuci testo (velicine pleha u koji ce se pita peci) pa staviti u nepodmazan pleh.

Preko testa staviti ocišcene višnje. Višnje se mogu i pošeceriti po ukusu, a i ne moraju...

Drugi deo testa razvuci na foliji pa ga prebaciti preko višanja. Belance koje nam je ostalo od smese za testo

malo izlupati viljuškom, pa premazati preko ove gornje kore-testa (ne celo belance, vec malcice) da kora prilikom pecenja ne bi pucala. Pitu peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok ne porumeni. Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet