

## Zalivena pita sa trešnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** trešanja
- **200 g** margarina
- **200 g** šećera
- **1 kašik** rendane kore limuna
- **6** jaja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **600 ml** mleka
- **250 ml** kisele pavlake
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kašik** gustina
- **1 prstohvat** soli
- **za posipanje** šećer u prahu

### Priprema

Umotite četiri jajeta sa šećerom, limunovom korom i malo soli.

Dodajte umućeni margarin, i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodajte mleko i sve dobro izmešajte.

Pripremljenu smesu izlijte u podmazan pleh i pecite 10 minuta na 200 stepeni.

Pavlaku pomešajte sa preostalih 50 gr šecera i jajima i dodajte vanilin šecer i gustin.

Na testo rasporedite trešnje kojima ste prethodno odstranili koštice i zalijte pripremljenom smesom.

Pecite još 25 minuta na istoj temperaturi. Gotovu pitu pospite šecerom u prahu.

### **Savet**