

Posna pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **2 dl**kisele vode
- **50 g**griza
- **250 g**šecera
- **1 kesic**avanilin šecera
- **300 g**višanja

Priprema

Koru rasiriti na radnoj površini, poprskati je 1 kašikom kisele vode, posuti 1 kašikom šecera, preklopiti drugom korom i staviti opet istu kolicinu šecera, kisele vode.

Postupak ponavljati dok ne stavite 4 kore. Na cetvrtu koru osim kisele vode i šecera dodajte malo vanilin šecera i poreajte višnje. Preko višanja stavite 1 kašiku griza i još jednu kašiku šecera. Umotati u rolat.

Na isti nacin smotate sve kore. Svaki zamotani rolat iseci na romboide i poreati u plehu. Posuti još jednom kašikom šecera, staviti po želji vanilin šecer i poprskati sa malo kisele vode. Peci na 200 C 15-ak minuta. Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet