

Pisma pitice sa višnjama i heljdinim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** heljdinih kora
- 4 jajeta
- **4 kašike** belog kukuruznog brašna
- **2 kašike** žutog šećera od trske
- **1+3 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1+5 kašika** kokosa
- **300 g** višanja
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Očistiti višnje. Pripremiti male kalupe (4 kom) i podmažite ih sa 1 kašikom ulja. Uključiti rernu da se zagreje na 180°C.

Za to vreme u odgovarajuću posudu izlomiti jaja i umutiti viljuškom.

Dodati brašno, ulje, šećer i sodu bikarbonu i sve dobro sjediniti da se dobije smesa gušća nego za palacinke.

Uzeti jednu koru i namazati je ovom smesom. Preklopiti koškove da se dobije kocka.

Staviti ovu koru u kalup i staviti 4 kašike višanja. Posuti višnje 1 kašikom kokosa i prelići sa delom smese.

Ponovo preklopiti coškove da se dobije pismo. Namazati istom smesom odozgo i posuti sa malo kokosa. Na isti nacin odraditi i ostale kore.

Staviti u zagrejanu rernu da se peku. Kada pisma pitice porumene izvaditi ih iz rerne, posuti vanilin šecerom i pokriti da se prohlade.

Servirati pisma pitice tople isecene na cetvrtine. Prijatno!

Pitice spremne za posluženje.

Savet

Za svaku piticu fil sam pripremala posebno, što se po slikama vidi, a vi fil uradite kako u receptu piše, jer je tako brže i jednostavnije.