Pita sa višnjama (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **6**jaja
- **200 g**šecera
- **150 g**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**ulja
- **600 g**višanja

Za preliv:

- **4 dl**vode
- **350 g**šecera

Priprema

Prvo pripremiti preliv za pitu. Sjedinjiti vodu i šecer pa kuvati. kada prokljuca još 5 minuta. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

Posebno pripremiti fil za pitu. Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati jogurt, ulje, griz, vanilin šecer i prašak za pecivo. Dobro izmešati da bi se dobila ujednacena smesa.

Uzeti jednu koru za pitu i premazati je sa malo fila, prekriti drugom korom, te i nju premazati filom. Višnje dobro ocediti. Malo višanja rasporediti duž jedne strane pite, te pažljivo urolati i staviti u nauljenu tepsiju.

Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još rolni.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Toplu pitu preliti hladnim prelivom pa sacekati da kore upiju tecnost. Iseci na parcad željene velicine.

Savet

Fina i meka testa najukusnija su dok su još topla! Prijatno.