

## *Pita sa višnjama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg kora za pitu
- 4 jaja (ova je sa 3)
- 2 dl šecera
- 2 dl ulja (ova je sa 1 dl)
- 2 dl griza
- 300-500 g višanja (prema ukusu)
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šecer
- prah-šecer za posipanje

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati šecer, pa polako dodavati ulje, a na kraju dodati griz, vanil-šecer i prašak za pecivo. Sve lagano promešati.

Polako razdvojiti kore, ukoliko su slepljene, kao što to obicno biva. Uzeti prvu koru, pa premazati pripremljenom smesom, a zatim to uciniti sa još dve. Znaci, ukupno je potrebno premazati tri kore, pa na trecu pore?ati višanja prema ukusu. Zaviti ivice ka unutra, pa urolati kore.

Položiti u pleh u kojem je postavljen papir za pecenje. Sve ponavljati dok ima kora. Za kraj, pred pecenje, sa ostatkom smese premazati pite.

Peci u ugrijanoj rerni na 200 stepeni C, dok neporumeni (oko 15-ak minuta). Kada se prohladi iseci na parcad željenog oblika i velicine, pore?ati i posuti prah-šecerom.