

Kolac-pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **150 g** šecera
- 2 šoljemleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 vanilin šecer
- **100 g** maslaca

Fil:

- **600 g** višanja
- **150 g** šecera

Priprema

Otopimo maslac. Pomešamo jaja sa šecerom. Onda dodamo prosejano brašno sa praškom za pecivo, prohladen maslac i mleko. Smesu podelimo na dva dela. Prvu polovinu sipamo u podmazan pleh i stavimo u zagrejanu rernu na kratko tek da krene da se pece da se stvori korica gore. Onda poreamo preko višnje pomešane sa šecerom pa sipamo ostatak testa. Pecemo dok lepo ne porumeni.

Savet