

Lenja pita sa višnjama, borovnicama i malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **675 g**brašna
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- **1**vanilin šecer
- **1**kesicaprška za pecivo
- **1**prstohvatsoli
- **2**jajeta
- **1**dlgustog jogurta
- **1**kašicicarendane limunove korice

Voće:

- **1**šolja od **2,5 dl**višanja
- **1**šoljaborovnica
- **1**šoljamalina

I još:

- **po 1-2 kašike**šecera po svakoj vrsti voća
- **po 1 kašikagriza**, po svakoj vrsti voća
- **1-2** vanilin šecer
- **nekoliko kašika**šecera u prahu

Priprema

Margarin otopiti i ostaviti da se malo prohladi, u ciniju staviti brašno, so, limunovu koricu, prašak za pecivo i šecere i pomešati. Dodati jaja, pa sipati otopljeni margarin. Jogurt dolivati po malo, meni je trebalo malo više brašna na 1 dl, otud tih 75 g brašna u kolicini namirnica. Umesiti testo, umotati u najlon foliju i ostaviti 45-60 minuta u frižider. Za to vreme pripremiti voce. Odmrznuti ga, ocediti sok, pa u zavisnosti da li želite slae, dodati kašiku - dve šecera zamirisanog vanilin šecerom u višnje, 1 kašiku griza, isto to uraditi i sa borovnicama i malinama.

Ohlaeno testo podeliti na približno tri jednaka dela. Razvuci oklagijom na pobrašnjenoj podlozi prvu koru, malo ce pucati, ali nije problem, vrlo lako se testo može "zalepiti", pa prebaciti u namašcenu tepsiju, moja je bila 28 cm. Izbockati viljuškom. Posuti višnjama.

Sad razvuci drugu koru, prebaciti u tepsiju, izbockati, pa posuti mešavinom borovnica i malina.

Razvuci i trecu koru, pa prebaciti preko voca. Izbockati.

Podgrejati rernu na 180 stepeni, pa peci pitu oko 40tak minuta, opet zavisi od rerne. Paziti da se ne prepece. Ostaviti je još par minuta u iskljucenoj pecnici. Ohlaen kolac posuti šecerom u prahu. Iseci ga na kocke.

Savet

Kod nas je opet bila "nemogua misija" saekati da se ohladi kola. prva sam ja ta koja ne može odoleti, hehehe.... Kako-god, želeta sam da obeležim moj "okrugli" recept na ovom predivnom sajtu, da to bude nešto slatko... A vama nek je slatko i na radost, živeli!