

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 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- 2 jajeta
- **1 dl** gustog jogurta
- **1 kašičica** rendane limunove korice

Voce:

- **1 šolja** od 2,5 dl višanja
- **1 šolja** borovnica
- **1 šolja** malina

I još:

- **po 1-2 kašike** šecera po svakoj vrsti voca
- **po 1 kašik** griza, po svakoj vrsti voca
- 1-2 vanilin šecera
- **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 šećere i promešati. 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 voće. Odmrznuti ga, ocediti sok, pa u zavisnosti da li želite slaće, dodati kašiku - dve šećera zamirisanog vanilin šećerom u višnje, 1 kašiku griza, isto to uraditi i sa borovnicama i malinama.

Ohlaeno testo podeliti na približno tri jednaka dela. Razvuci oklagijom na pobrašnjenom podlozi prvu koru, malo će pucati, ali nije problem, vrlo lako se testo može "zalepiti", pa prebaciti u namašćenu 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 isključenoj pecnici. Ohlaen kolac posuti šećerom 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, želela sam da obeležim moj "okrugli" recept na ovom predivnom sajtu, da to bude nešto slatko... A vama nek je slatko i na radost, živeli!