

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Smjesa za mazanje kora:

- **4** jajeta
- **150 g** šecera
- **2** vanilin šecer
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **80 g** griza
- **300 ml** jogurta
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** kokosa

Voce:

- **800 g** višnja očišćenih od koštica
- **100 ml** mljevenog keksa

Za posipanje:

- **200 g** šecera u prahu

Priprema

Prvo pripremiti smjesu za premazivanje kora: Jaja mutiti mikserom uz postepeno dodavanje šecera i vanil šecera. Zatim dodati ulje, jogurt, brašno, kokos, prašak za pecivo, prašak od pudinga, griz i sve sjediniti mikserom. Višnje ocijediti i posuti sa mljevenim keksom.

Kore podijeliti na 5 jednakih dijelova (svaki dio po 3 kore). Uzeti 3 kore i svaku premazati sa pripremljenom smjesom, reati jednu na drugu i na trecu koru staviti višnje i saviti u rolat.

Može i ovako sami izaberite nacin kako da rasporedite voce.

Dobijene rolate stavljati u pleh obložen papirom za pecenje i svaki premazati sa malo smjese.

Peci na 180 C oko 30-35 minuta.

Pitu isjeci po želji, posuti šecerom u prahu i gozba može da pocne.

I ukus i miris! Prijatno!

Savet