

Pita od rezanaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**višnja

Fil:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **1**kašikacimeta
- **3**kašikemlevenog keksa
- **1**kesicaprška za pecivo
- **4 dl**jogurta
- **1 dl**ulja

Priprema

Kore zajedno uviti u rolat i oštrim nožem iseci poprecno na rezance. Polovinu rezanaca od kora staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje.

Umutiti jaja sa 100 gr šecera i jednom vanilom. Dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo, te sve još jednom izmiksati. Polovinu smese preliti preko rezanaca. Odozgo rasporediti ocišcene višnje, pa ih posuti preostalim šecerom, vanilom i, cimetom i mlevenim keksom.

Zatim ih prekrići drugom polovinom rezanaca. Drugom polovinom smese preliti pitu i sacekati malo da upije.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni dok ne porumeni.

Savet