

## *Pita od višanja i griza*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Smjesa od griza:**

- 2 vecajaja
- 2 cašejogurta
- 1/2 cašeulja
- 1,5 cašašecera
- 1,5 cašagriza
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 vanilin šecera

#### **Ostalo:**

- 400 gvišanja
- 1jami kore za baklavu
- **po potrebi**šecera u prahu

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom i vanilin šecerom (ko voli slae dodati još šecera). Zatim dodati jogurt i ulje i umutiti. Na kraju dodati griz i prašak za pecivo i dobro umiješati. Ostaviti 30-ak minuta da se smjesa sjedini. Postupak filovanja: 1 koru namazati nadjevom tanko, prekriti drugom korom, namazati i drugu koru, prekriti je trecom. Na trecu na pocetak kore staviti višnje (ja sam stavljala u dva reda) i uviti u rolat, te redati u prethodno pouljeni pleh. Ponavljati postupak dok ne iskoristite sve kore (Jami ima 12 kora, pa su meni ispala 4 rolata). Ostaviti malo nadjeva, te njime premazati rolata u plehu. Peci na 180-200°C (zavisno od rerne) 40-ak minuta. Kada se ohladi, posuti šecerom u prahu.

## **Savet**

Umjesto višanja može i bilo koje drugo voe - maline, brusnice, borovnice, šumsko voe, jabuke... ko šta voli.  
Prijatno :)