

Pita s višnjama (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** margarina
- **1 kašika** mlevenog šecera
- **na vrh kašice** soli
- **3 kašike** jogurta
- **1** žumance

Fil:

- **500 g** višanja
- **3 dl** soka od višanja
- **1** vanila puding
- **po potrebi** šećer

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo i staviti u posudu pa dodati hladan izredan margarin i rastresti rukama, dodati so, mleveni šećer, žumance i jogurt. Umesiti testo, podeliti na dva dela, pokriti folijom i ostaviti sat vremena u frižider.

U sok od višanja dodati šećer po ukusu, sve zavisi koliko su višnje slatke ili kisele. Ako je sok kiseliji deo zamenite sa vodom. Odvojite malo soka da bi mogli razmutiti puding. Stavite sok na provri, dodajte višnje i

kuvajte par minuta. Sklonite i umešajte puding i vratite na šporet stalno mešajući. Fil treba da bude gust.

Razviti polovinu testa, staviti u okrugli pleh 28 cm, podici ivice testa uz pleh. Dno dobro izbuškati viljuškom i staviti na kratko u rernu, tek toliko da dobije malu koricu. Izvaditi i sipati višnje. Razviti drugi deo testa, izvaditi modlicom srca i staviti koru preko fila. Od ostatka testa napraviti tanku pletenicu i staviti u krug uz ivicu pleha. Premazati sve belancetom i peci. Dobro ohladiti i onda seci.

Savet