

## *Pite sa višnjama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250** goštrog brašna
- **180 g** maslaca
- **1** žumanjak
- **3 kašike** hladne vode
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za fil:**

- **150 g** višanja
- **100 g** čokolade

### **Priprema**

U zdelu staviti brašno, so, dodati omekšani maslac ili margarin i trljati rukama da se dobiju mrvice. 4 kašike odvojite mrvica za posipanje, i te mrvice pospite sa vanilin šećerom. U preostalo brašno dodajte manji žumanjak i hladnu vodu i sve zamesite. Zamotajte testo u providnu foliju i ostavite u frižider oko pola sata. Za to vreme ocistite višnje od koštica, višnje stavljajte koliko želite, manje ili više. Uzmite veci kalup ili kao ja manje kalupe, podelite testo na 6 jednakih loptica (koristite vagu), pobrašnite malo radnu površinu i razvaljajte testo malo veće od kalupa. Kalup premažite maslacem i pospite malo brašnom, višak brašna istresite. Testo je prhko pa da lakše izvadite iz kalupa. Prstima utapkate testo u modlu, gornji rub takoe prstom isecete po rubu modle. :) okoladu otopite, pazite da ne bude prevruca umešate višnje i ravnomerno rasporedite po kalupu. Pospete mrvicama koje ste odvojili i stavite peci u vruću rernu na 180 stepeni. U ovim piticama sigurno ste primetili nisam stavljala šećer... ako volite slatko vi slobodno zašećerite. Dobra kombinacija je kad služite da stavite i

kuglu sladoleda sa višnjama, ali isto tako su ukusne i bez njega.

## **Savet**