

Posna pita sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kore za pitu

Za premazivanje:

- **1 šoljica** ulja
- **1 šoljica** kisele vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za nadev:

- **600-700 g** višanja
- **8 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **150 g** mlevenog posnog keksa
- **50 ml** rum

Priprema

Najpre pripremiti nadev. Višnje dobro ocediti od viška tečnosti, pa ih pomešati sa šecerom, vanilin šecerom, posnim mlevenim keksom i rumom. Potom u posebnom sudu pomešati ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo i sve lepo ujednačiti.

Uzeti jednu koru, premazati je pripremljenom smesom od ulja i kisele vode, pa prekriti drugom korom. Po drugoj kori ravnomerno rasporediti nadev od višanja, pa onda uviti u rolat.

Dobijeni rolat presaviti u oblik puža (krajeve savijati ka unutra). Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Pitice reati u pleh obložen pek-papirom. Ukoliko je ostalo još smese za premazivanje, svaku piticu premazati njome. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet