Pita sa višnjama (13)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora

Smesa za premazivanje kora:

- **3**jajeta
- **100 ml**ulja
- **400 g**šecera
- **360 ml**gustog jogurta
- **180 g**pšenicnog griza
- **1 kesica**praška za pecivo

I još:

- **1 kg**ocišcenih višanja

Priprema

Pošto se pita pravi u obliku rolata, kore podeliti tako, da svaki rolat ima po tri kore. Višnje staviti u cetku da se iscede (možete koristiti i manje višanja, ali ja volim kada ih, u piti, ima dosta - da se oseti pun ukus višanja).

Smesa za premazivanje kora: U vanglicu razbiti jaja, dodati šecer i, mikserom, umutiti, da se šecer rastopi. Dodati ulje i jogurt, pa sjediniti sa jajima. Na kraju ubaciti mešavinu griza i praška za pecivo. Dobro umutiti.

Pripremiti pleh, vel. 30x40 cm (veliki, od elektricnog šporeta). Dno pleha prekriti pek papirom. Na radnu površinu raširiti jednu koru i premazati je delom smese za premazivanje (na svaku koru idu po tri, vrhom pune, kašike smese, koju treba ravnomerno premazati po celoj kori - najbolje silikonskom cetkicom), preklopiti drugom korom, koja se, takoe, premaže, zatim ide treca kora. I nju treba premazati smesom za premazivanje, pa je posuti (po celoj kori) višnjama (višnje podeliti na pet delova, tako da u svakom rolatu bude isto višanja). Pripremljene kore, sa strane, malo saviti ka unutra i, kore, uviti u rolat. Rolat prebaciti u pripremljen pleh.

Na isti nacin pripremiti i ostale rolate. Poreane rolate premazati ostatkom smese za premazivanje i staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada pita porumeni, izvaditi pleh iz rerne, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi (ako možete da sacekate, jer sam je ja deci isekla samo prohlaenu). Ohleenu pitu iseci na parcice i poslužiti. Ko želi, pitu može posuti šecerom u prahu, ali moji sinovi to ne vole, pa ja nisam...

Savet