

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora
- **100** mlulja
- **4**jajeta
- **1,5** caša od **2** dlgriza
- **200** mlkisele pavlake
- **1** vanilin šećer
- **100** gšecera
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **800** gvišanja

Priprema

Kore podeliti tako da za svaki rolat - pitu budu po tri kore. Jaja umutiti sa šećerom, vanilin šećerom. Dodati ulje, griz, prašak za pecivo, pavlaku i lagano izmešati. Uzeti jednu koru, staviti 2 kašike pre-maza i premazati celu kori. Na namazanu koru staviti drugu koru premazati sa 2 kašike pre-maza. Preko druge kore staviti trecu premazati sa pre-mazom. Staviti voće po želji i ukusu dodati šećera. Uviti u rolat. Stavite u tepsiju na pek papir. Ostatak pre-maza premazati po nepečenim rolatima. U zagrejanjoj rerni peci na 180 stepeni 40 minuta. Gotove ohladjene rolate posuti sa šećerom u prahu. Secite kad se malo ohlade.

Savet