

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **100 ml**ulja
- **4**jajeta
- **1,5 caša od 2 dl**griza
- **200 ml**kisele pavlake
- **1** vanilin šecer
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **800 g**višanja

Priprema

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

Savet