

Pita sa višnjama & Cherry pie



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**višanja
- **1 pakovanj**etankih kora

Za kremicu:

- 3cela jajeta
- 2 **caš**asmeeg šecera
- 1 **kesic**avanilinog šecera
- 1 **caša (200 ml)**kisele pavlake
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**apšenicnog griza
- 1 **kesic**apraška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja žicom, dodati šecer, pavlaku, ulje, griz i vanilin šecer, prašak za pecivo. Ostaviti 10-tak minuta, da griz malo nadoe. Koru premazati kremicom, preklopiti drugom korom i nju premazati kremicom, preklopiti trecom korom, filovati kremicom pa na pocetak po širini kore rasporediti obilno višnje.

Deo gde su višnje fino namotati da ne bude labavo i nastaviti do kraja. Složiti na pleh sa pek papirom. Tako uraditi sa svim korama. Ostatak kremice premazati preko kora ravnomerno. Peci u zagrejanjoj rerni na 160 C, oko 35 minuta. Pitu treba sasvim ohladiti, bez prekrivanja. Seci parcice. Poslužiti.

Savet

Možete dodati i više šeera, ako želite slau pitu. Nama je ova koliina bila dovoljna. Pita je izdašna, jer se potroši 1 pakovanje kora.