

Pita s višnjama (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 **čaša (čaša od 2 dl)** šećera
- 1 **čaš** ulja
- 1 **čaša** mleka
- 3 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 1 **kg** višanja
- 200 **g** šećera
- 4 **kašike** **ravne** gustina
- 200 **g** mlevenog plazma keksa

Priprema

Skuvati fil: Sveže ili odmrznute višnje izblendirati, dodati 200 g šećera i kuvati dok se šećer ne istopi. U gustin staviti malo vode da se sjedini dodati u višnje i kuvati dok se ne zgusne. Na kraju dodati mlevenu plazmu i ostaviti da se ohladi. Umutiti 4 jaja sa čašom šećera i vanilin šećerom, dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti i 1/2 testa staviti u pleh velicine 20x30 cm, prethodno pouljen i posut brašnom. Peci 10 minuta, izvaditi iz rerne, preko staviti ceo fil od višanja, pa 2/2 testa. Peci još oko 30 minuta. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu.

Savet