

Pita sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** gotovih kora za pitu
- 2 jajeta
- **1,5** **čaša** šecera
- **1/2** **čaše** ulja
- **1/2** **čaše** jogurta
- **1/2** **čaše** soka od razmrznutih višanja
- **1,5** **čaša** griza + 6 kašika za višnje
- **400 g** očišćenih višanja
- **5 štanglica** mlečne čokolade
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Odmrznute višnje ocistiti i posuti sa 6 kašike griza i 6 kašike šecera. Sok se od griza zgusti tako da je odlican za fil. Od soka odvojiti pola čaše i sipati u fil. Ostatom soka prskati kore.

Umutiti jaja i šecer. Dodati jogurt i ulje. Kratko umutiti. Dodati sok od višanja (ostatak soka može poslužiti za posipanje kora) griz i prašak za pecivo. Kratko umutiti i ostaviti fil da odstoji 10 minuta.

Odvojiti po 6 kora za 2 rolata. Slagati kore jednu na drugi. Prvu, drugu, četvrtu i petu koru premazati sa 5-6 kašika fila. Treću koru posuti ostatkom soka od višanja. Na kraju poredjati višnje, narendati čokoladu.

Na šestoj kori staviti višnje na suprotnom kraju, posipati sok i narendati cokoladu.

Umotati rolat. Sa ostatkom kora napraviti drugi rolat. Rolate staviti u pleh na pek papiru. Premazati rolate uljem.

Rolate peci na 200 C oko 30-45 minuta.

Poslužiti prohladjene rolate. Iseci na parcad posuti šećerom u prahu i rendanom cokoladom!

Savet

Mera je aša od jogurta 180ml.