

Posna lenja pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **120 g** šećera
- **1 kesica** vanil šećera sa ukusom ruma
- **250 g** rastopljenog margarina sa ukusom vanile
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** gazirane vode

Fil:

- **400 g** očišćenih višanja
- **50 g** samlevenih lešnika
- **50 g** samlevenih badema
- **100 g** suvog grožđa

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo. Promešati da se sastojci sjedine. Zatim dodati rastopljeni i ohlađeni margarin, kao i hladnu gaziranu vodu. Zamesiti testo. Umešeno testo podeliti na dva dela i ostaviti u frižider, na pola sata.

Pleh za pečenje, vel. 30x20cm, podmazati uljem i posuti brašnom. Brašno, blagim udaranjem ruku rasporediti po celom plehu, a ostatak istresti.

Polovinu testa, na pobrašnjenom radnom podlozi, razviti u veličini pleha u kome će se peći. Preko testa ravnomerno rasporediti mešavinu mlevenih lešnika i badema. Preko njih staviti suvo grožđe (koje je bilo pola sata natopljeno toplom vodom i dobro isceđeno). Na kraju rasporediti isceđene višnje. Preko višanja krupno narendati drugu polovinu testa (može da se razvije i kora, pa da se stavi preko višanja. U tom slučaju koru izbickati cackalicom, pre pečenja).

Kolac staviti da se peče, u prethodno zagrejanom rebrni, na 180 stepeni. Peceni kolac potpuno ohladiti, pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet