

Posna lenja pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

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

Fil:

- **400 g**ocišcenih višanja
- **50 g**samlevenih lešnika
- **50 g**samlevenih badema
- **100 g**suvog groža

Priprema

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

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

Polovinu testa, na pobrašnjenoj radnoj podlozi, razviti u velicini pleha u kome ce se peci. Preko testa ravnomerno rasporediti mešavinu mlevenih lešnika i badema. Preko njih staviti suvo grožce (koje je bilo pola sata natopljeno topлом vodom i dobro isceeno). Na kraju rasporediti isceene višnja. 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 pecenja).

Kolac staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Peceni kolac potpuno ohladiti, pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet