

Pita sa višnjama i plazmom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gocišcenih višanja
- **150** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **100** gmlevene plazme

Za premazivanje kora:

- **100** mlkisele vode
- **20** mlulja

Priprema

U činiji sjediniti višnje, šećer, vanilu i plazmu i sve dobro promešati. Ostaviti sa strane. Višnje ne cediti, jer ce svu tecnost upiti keks.

Sjediniti ulje i kiselu vodu. Tom smesom premazati cetiri kore. Na cetvrtu ravnomerno rasporediti fil od višanja, uviti rolat i staviti u podmazan pleh. Postupak ponoviti sa preostalim korama.

Na kraju bi trebalo da ostane malo smese od ulja i vode i time preliti sve cetiri kore. Peci u rerni zagrejanjoj na 180°C, dok kore ne porumene.

Savet

Po meni je pita sa višnjama najukusnija.