

Pita sa višnjama, cokoladom, plazmom i lešnicima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

Fil:

- 3jajeta
- **200 g**šecera
- **200 ml**ulja
- **200 ml**gustog jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **60 gm**levenih lešnika
- **60 g**izrendane cokolade
- **60 gm**levenog plazma keksa

Voce:

- **1 kg**ocišcenih višanja

Sirup:

- **400 g**šecera
- **1/2 l**vode
- **2 kesice**vanilinog šecera

Priprema

Fil: U vanglicu razbiti jaja i uz postepeno dodavanje šecera penasto ih umutiti. Dodati ulje i jogurt, pa sjediniti sa jajima. Na kraju dodati mešavinu mlevenih lešnika, cokolade, plazme i praška za pecivo. Mikserom dobro sjediniti sastojke.

Dublji pleh, vel. 40cm x 24cm, podmazati uljem. Kore iseci da budu u velicini pleha (iseceni deo koristiti kao kore), pa ih podeliti na pola. Poceti sa slaganjem prve polovine kora. Staviti dve kore u pleh, pa ih premazati sa delom fila, oko 3-4 kašike fila (takoe 3-4 kašike fila odvojiti na stranu, za premazivanje zadnje kore). Nastaviti sa filovanjem svake druge kore. Kada se potroši polovina kora, rasporediti dobro isceene višnje. Dalje nastaviti sa reanjem druge polovine kora i filovanjem svake druge kore.

Završenu pitu, oštrim nožem, iseci na parcice, po želji. Isecenu pitu premazati sa odvojenim filom. Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada pita pocne da rumeni, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i ispeci pitu do kraja. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se prohladi, dok se skuva sirup.

Sirup: U odgovarajuću posudu staviti šefer i vanilin šefer. Naliti vodu i staviti na vatru da provri. Smanjiti temperaturu i na srednjoj temperaturi kuvati sirup 15 minuta, od momenta kljucanja (u polupokrivenoj posudi).

Skuvani sirup ostaviti pet minuta da se prohladi. Sa prohlaenim sirupom preliti pitu, ali ne odjedanput. Prvo, kutlacom, polako preliti pitu sa polovinom sirupa i ostaviti da pita upije preliv. Zatim, ponoviti prelivanje sa ostatkom sirupa.

Ostaviti pitu da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa je ostavite u frižider. Kada se pita dobro ohladi poslužiti je.

Savet