

Lijena pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** putera
- **150 g** šećera
- **2** jajeta
- **maloribane** korice limuna

Fil:

- **400 g** višanja
- **oko 150 g** voća po želji (maline, ribizle, borovnice)
- **4 kašike** šećera
- **3 kašike** prezle

Ostalo:

- za **posip** praž šećer

Priprema

Prosijati brašno i prašak za pecivo. Dodati so. Omekšao puter izmiksati sa šećerom. Dodati jaja i ribanu koricu limuna. Izmiksati. Postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo; zamijesiti tijesto. Podijeliti na dva jednaka

dijela, uviti u prozirnu foliju, pa ostaviti u frižider nekih 40 minuta. Pleh obložiti papirom za pečenje. Razvaljati polovinu tijesta, pa staviti u pleh.

Višnje (ja sam koristila zaležene), odlediti, pa dobro procijediti. Rasporediti preko tijesta. Preko rasporediti i maline, ribizle, borovnice, po ukusu (ja sam koristila po malo od svega navedenog). Posuti šećerom i prelom.

Preko staviti drugi list razvaljanog tijesta. Izbockati vilicom. Peci oko 40 minuta na 180 C. Ostaviti da se ohladi.

Isjeci na parcad, posuti prah šećerom, pa poslužiti!

Savet