

Lenja pita sa višnjama (4)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti (može pola ulje pola mast)
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **2 dl** mleka
- **2 šolje (od 2 dl)** brašna
- **500 g** višanja
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** griza
- **2 kašike** mleka
- **1-2 kašičice** kakaoa
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Sve umesiti mikserom: mast, jaja, šećer, vanil šećer, kvasac, mleko, brašno, so (testo je gustine griza). Sipati u pleh obložen papirom oko 1/3 mase, preko staviti 500 g višanja koje ste pomešali sa 2 kašike šećera i 2 kašike griza, odvojite 2-3 kašike mase pa u to dodajte 2 kašike mleka i 1-2 kašice kakao, a masu stavljajte po vašem izboru naizmenicno sa kašikom da prekrijete višnje, malo štapicem išarajte i pecite na 200 C, oko 20-25 minuta. Istopite za glazuru 100 g čokolade i 3 kašike ulja na pari, pa premažite pecen kolac. Ps: ova pita se može praviti i sa drugim vocem, a umesto glazure od čokolade može se posuti prah šećer ili šlag. Prijatno!

Savet

Vrlo brz i ukusna kola.