

Pita od lisnatog testa sa visnjama i Plazma keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2x275 g**lisnatog testa
- **400 g**višanja
- **150 g**plazma keksa
- **6 kašika**šecera
- **1**vanil šecer
- **2 kašike**vanil ekstrakta

Priprema

Na razvuceno lisnato testo desetak cm od ivice posuti cetvrtinu mlevenog keksa pa po njemu rasporediti polovinu višanja.

Po višnjama posuti 3 kašike šecera, pola vanil šecera i kašiku vanil ekstrakta.

Po šceru posuti drugu cetvrtinu mlevenog Plazma keksa.

Prebaciti ivicu testa preko višanja i urolati pitu. Staviti je u pleh obložen peki papirom. Isto uraditi i sa drugim delom testa. Možete, a i ne morate premazati pitu umucenim jajetom.

Pitu peci u rerni zagrejanoj na 220'C oko 30 minuta da blago porumeni.

Pecenu pitu ohladiti, iseci na željenu parcad. Posuti prah šecerom.

Savet

Pita ima veoma lep ukus emu posebno doprinosi Plazma keks.