

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 šeceru 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 zagrejanjoj 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.