

# **Brza lenja pita sa trešnjama i višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 1 nepuna caša od jogurta šecera
- 1 vanil šefer
- 1 caša jogurta ili kiselo mleka
- 1/2 cašeulja
- 2,5 caše brašna
- 1 kesice praska za pecivo
- malorendane kore limuna
- prstohvatsoli

### **Za nadev:**

- 300 g trešnja
- 300 g višnja
- 3-4 kašike šecera
- 1 vanil šefer
- 4 vrhom pune kašikem levenih oraha
- maloruma ili orahovice

## **Priprema**

Mutiti mikserom jaja i do pa u dva tri puta dodavati šefer, a kad je umuceno smanjiti brzinu pa dodati jogurt, ulje, brašno sa praškom za pecivo i na kraju rendanu koricu dobro opranog limuna.

Polovinu testa sipati u podmazan i brašnom posut uvec (duboko pleh) pa zapeci desetak minuta u rerni. Onda rasporediti mešavinu trešanja i višanja, ako su zaleene odlediti ih i ocediti.

Preko višanja posuti oba šecera i poprskati sa malo ruma ili orahovice (liker od mladih oraha), a na kraju i sa mlevenim orasima. Ovlaš rukom utapkati prase.

Sipati preko oraha i rasporediti drugu polovinu testa. Peci pitu jos oko 25-30 minuta na 180°C tj. da lepo porumeni.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne i ostaviti da se sasvim ohladi jer se lepše sece, mada mi obicno nemamo strpljenja da cekamo.

Ohlaenu pitu seci na kocke i služiti.

Stajanjem sve je lepša kao i vecina kolaca.

### **Savet**

Ovo je brža tj. lenja varijanta prave lenje pite jer se testo samo sipa, a ne razvlai, što ukusu ne smeta.