

## *Mini pitice sa višnjama i jabukama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** jaje
- **100** g masti
- **130** g šecera
- **130** ml mleka
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **oko 350** g brašna
- **1/2** tegle marmelade od višanja
- **200** g višanja
- **500** g jabuka
- **po potrebi** griz
- **po potrebi** šećer za jabuke

### **Priprema**

Izmutiti viljuškom mast, jaja i šećer. Dodati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo pa ga odložiti u frižider najmanje pola sata.

Jabuke ocistiti i izrendati. Dodati šećer po ukusu (2-3 kašike). Višnje ocediti od soka.

Modle za mini tart premazati margarinom. Izvaditi testo uz frižidera. Dve trećine testa razviti oklagijom pa izrezati krugove. Svaki krug testa staviti u kalup za mini tart. Jabuke ocediti od soka pa staviti preko testa u mini tart. Ostatak premazati po malo marmelade od višanja preko testa, pa preko marmelade staviti višnje.

I jabuke i višnje posuti sa po jednom kašikicom griza. Ostatak testa (jedna trecina)razviti, pa ga iseci modlom za mrežasto testo. Njime prekriti voce. Staviti pitice da se peku u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 30 minuta.

## **Savet**