

Mini pitice sa višnjama i jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **100** gmasti
- **130** gšecera
- **130** mlmleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **oko 350** gbrašna
- **1/2** teglemarmelade od višanja
- **200** gvišanja
- **500** gjabuka
- **po potrebigriz**
- **po potrebišecer** za jabuke

Priprema

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

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

Modle za mini tart premazati margarinom. Izvaditi testo uz frižidera Dve trecine 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