

Pita sa cepkanim korama i višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanjih kora za pitu

Za premaz:

- 4 jajeta
- **1** **čaša** (od **2 dl**) šećera
- **1** **čaš** ulja
- **2** **čaše** jogurta
- **1** **čaša** griza
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **500 g** višanja

Za sirup:

- **400 g** šećera
- **5 dl** vode
- **1/2** limuna

Priprema

Od celog pakovanja kora odvojiti 4 kore na stranu, a ostale iseckati na kockice od 1 cm. Tako iseckane kockice protresti rukama da se kockice odvoje jedna od druge.

Umutiti 4 jaja, dodati 1 kašu šećera, ulja, jogurt, griz i prašak za pecivo. U ovu masu dodati kockice od kora i dobro izmešati. U pleh velicine 25x35 cm, podmazan uljem, staviti 1 koru (to su one 4 kore odvojene od celog pakovanja kora) premazati je uljem pa preko staviti drugu koru. Preko druge kore staviti 1/2 fila, preko fila staviti 500 gr višanja zamrznutih ne odmrzavati ih. Preko višanja staviti 2/2 fila. Po vrhu staviti preostale 2 kore koje premažem uljem. Tako složenu pitu iseci na kocke i peci na 180 stepeni 40-45 minuta. Toplu pitu preliti hladnim sirupom. U posudu staviti 400 gr šećera i 5 dcl vode, kuvati od kad provri 5 minuta. Pred kraj kuvanja dodati sok od 1/2 limuna.

Savet