Lenja pita sa višnjama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**margarina
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje
- **3 kašike**kisele pavlake

Nadev:

- **700 g**višanja
- **5-6 kašika**šecera
- **2**vanilin šecera
- **1-2 kašike**griza

I još:

- **2-3 kašike**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer

Priprema

Brašno pomešati sa šecerom, prašak za pecivo, so, dodati mu margarin sobne temperature, ovlaš umuceno jaje i

dodajuci kašiku po kašiku kisele pavlake, umesiti fino testo. Podeliti ga na dva dela,staviti u vrecice i odložiti u friz bar jedan sat. Za to vreme ocistiti višnje, posuti šecerom i ostaviti da puste sok. Ocediti.

Izvaditi prvi deo i razvuci koru, staviti je u cetvrtast pleh. Izbockati i posuti sa malo griza, te gusto poreati oceene višnje koje poprašimo vanilin šecerom. Posuti preko još malo griza. Rasuci drugu koru i postaviti preko višanja. Izbockati, pa staviti da se pece u podgrejanoj rerni na 180 stepeni da dobije lepu boju.

Ohladiti i posuti šecerom u prahu zamirisan vanilin šecerom.

Ovaj kolac je još lepši, kad prenoci, naravno, ukoliko odolite...

Savet