

Prelivena rol pita sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora**
- **okom 350** gociščenih višanja
- **150 gmlevene plazma keksa**
- **100 gmargarina**
- **maloulja**
- **4 dlvode**
- **20 kašikašecera**
- **1vanilin šecer**

Priprema

Višnje bez koštice promešajte sa plazma keksom. Na podlogu stavite prvu koru i poprskajte je sa malo ulja pa stavite drugu koru, poprskajte je uljem, pa trecu koru koju takoe poprskajte uljem i na ivicu duž kora stavite nadev od višanja i keksa. Lagano urolajte i stavite na dugacak pleh. Postupak ponovite dok ne utrošite sav materijal. Urolane kore prelijte otopljenim margarinom i stavite u rernu zagrejanu na 200-220 st. da se pece. Nakon 15 minuta smanjite malo temperaturu i pecite još desetak minuta (zavisno od rerne). Pecenu pitu izvasite iz rerne da se hlađi. Za to vreme skuvajte preliv od vode, šecera i vanile i njime prelijte mlaku pitu, pokrijte je cistom krpom i ostavite da kore upiju svu tehnost.

Dobro je ohladite i poslužite.

Savet