

Prelivena rol pita sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora
- **okom 350** gocišćenih višanja
- **150 gm** levene plazma keksa
- **100 gm** margarina
- **maloulja**
- **4 dl** vode
- **20 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer

Priprema

Višnje bez koštica 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 hladi. 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 tecnost.

Dobro je ohladite i poslužite.

Savet