

Pita sa višnjama (12)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 jajeta**
- **1 caša šecera**
- **1 caša jogurta**
- **1/2 cašeulja**
- **1,5 cašaoštrog brašna**
- **1 kesica praška za pecivo**
- **na vrh nožasoli**

Za fil:

- **800 gvišanja**
- **po potrebi šefer**
- griz
- gustin

Priprema

Višnje malo iseckati nožem, sipati u šerpu dodati malo šecera, sve zavisi koliko su slatke ili kisele. Sipati malo soka od višanja, ako nema dovoljno dodati vodu i kratko prokuvati. Sa malo soka ili vode razmutiti gustin i griz i dodati u višnje. Još malo kuvati dok se ne zgusne. Prohladiti malo.

Mera za ovaj kolac je caša od jogurta i to do onog prelaza gde se caša širi, ne do vrha. Umutiti cela jaja sa šecerom, dodati jogurt, ulje, so i prosejano brašno sa praškom za pecivo i sve sjediniti. Masu podeliti na dva

jednaka dela, pa prvi deo sipati u pleh sa pek papirom 32x22 cm. Staviti u rernu zagrejanu na 180 C i nekoliko minuta peci tek da dobije malu koricu. Izvaditi pleh napolje, staviti skuvane višnje i preliti preko njih ostatak testa i izravnati. Vratiti u rernu i dalje peci. Pecen kolac ostaviti u plehu da se ohladi. Posuti prah šecerom i seci na kocke.

Savet