

## *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 **caše**ulja
- 1,5 **caša**oštrog brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- **na vrh noža**soli

#### **Za fil:**

- **800** gvišanja
- **po potrebi** šećer
- 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 šećerom, 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 preliter 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**