

# Posna pita s višnjama i čokoladom



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 250 g posnog margarina (hladnog)
- 300g brašna (150g oštro, 150 g meko)
- 120 g šećera
- 1 najmanja kašičica praška za pecivo
- 4 kašike ledene vode

### Fil:

- 1 tegla kompota od višanja
- 100g posne crne čokolade
- 40 g pudinga od vanilije
- 3 kašike šećera + 2 vanilin šećera  
(količinu prilagodite vašem ukusu i u zavisnosti koliko je kompot sladak)

## Izrada:

Zamijesiti prhko tijesto od navedenih sastojaka i odmah rastanjiti 2/3 smjese u plitkom plehu za tartove i pite  $d=28$  cm. Prekrijte prozirnom folijom i ostavite u zamrzivač na 20-ak min.

1/3 tijesta ostavite u frižider, trebaće vam za trakice odozgo.

Za punjenje: u posudi pomiješajte višnje iz kompota, 2 dl tečnosti kompota, puding, šećer i čokoladu isjeckanu na sitne kockice. Rastanjite i preostalu 1/3 tijesta i izrežite trkice. Rashlađeno tijesto izvadite iz frižidera i izbockajte viljuškom; sipajte pripremljen fil preko, a zatim poredajte i trakice unakrst ili po želji. Pecite u zagrijanoj rerni na 170 st. 30 min. (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Napomena: Ako ne postite, svakako koristite maslac umjesto margarina.

Prijatno!