

Kolač – pita sa višnjama



Potrebni sastojci:

mjera: šolja= 1,5 dl (ona srednja za kafu:))

- 500 g lisnatog tijesta
- 360 g (2 kom) čvrsta jogurta
- 1 šolja griza
- 2 kom rum šećera
- 1,5 šolja šećera
- 7 g praška za pecivo
- 1/2 šolje ulja
- 1 kom jaje
- 450 g višanja (zamrznute ili iz kompota)
- 1/2 šolje šećera
- 1 kom puding burbon vanilija
- šećer u prahu za posipanje

Izrada:

Prvo pripremiti pleh za pečenje dimenzija 30x20 cm, premazati dno masnoćom i staviti papir za pečenje.

- 1/2 lisnatog razvaljati na veličinu malo veću od veličine pleha, sa svake strane po 1,5-2 cm više, prebaciti u pleh i izbockati.

-U posudu staviti čvrsti jogurt, šećer, rum šećer, griz, prašak za pecivo, jaje, ulje i sve izmiješati da se sjedini, nema potrebe za mikserom. Preliti lisnato.

-Višnje (ako radite kao ja sa smrznutim, prethodno otkravit) ocijediti tečnost u neki sud (ja od tečnosti i malo soka od višanja napravim preliv sa malo šećera i gustina, to ne morate). Ocijedene višnje pomiješati sa 1/2 šolje šećera i pudingom (ako su višnje iz kompota ne morate šećeriti), zatim rasporediti po biskvitu.

-Razvaljati i drugu polovinu lisnatog, rezati trakice i ukrstiti preko višanja kao kad pravite pitu (ostane malo viška lisnatog) i sve fino ušuškati na krajevima viljuškom.

Peći oko 30 - 45 min na 170 step. dok fino ne porumeni, zavisi od rerne.

Kad se prohladi, kolač posuti šećerom u prahu i rezati na kocke.

Prijatno!