Pita sa višnjama

Sastojci

- 400 g višnje
- 200 g šećer
- 1 šalica jogurt
- 3 jaje
- 12 g prašak za pecivo
- 1.5 šalice voda

Uputstvo

1. Mikserom umutite šećer i jaja dok se ne pojavi pjena, makar 4-5 minuta.

2. Ostatak sastojaka za fil dodajte i sjedinite sa umućenim šećerom i jajima.

3. Na prve tri kore stavite samo fil, a na četvrtu stavite višnje preko fila, a zatim uvijte u rolat.

4. Podmažite pleh i pecite 20ak minuta u rerni na 180 °C.

5. Od vode i šećera skuhajte preljev i dobro promiješajte, a nakon što provri smanjite temperaturu i pustite da vri oko 7-8 min. Prelijte preko pečene pite.

Hranjiva

Ugljikohidrati	73.67 g
Energija	360.37 kcal
Masti	4.79 g
Bjelančevine	8.74 g

50 miuta

4 porcije