Пита со вишни

Состојки

- 400 гр вишни
- 200 гр шеќер
- 1 чаша јогурт
- 3 јајца
- 12 гр прашок за печиво
- 1.5 чаши вода
- 500 гр кора од пита

Упатство

1. Со миксер изматете ги шеќерот и јајцата додека да се појави пена, барем 4-5 минути.
2. Остатокот од состојките за фил додадете ги и соединете ги со изматените шеќер и јајца.
3. На првите три кори ставете само фил, а на четвртата ставете вишни преку филот, а потоа свиткајте во ролат.
4. Подмачкајте го плехот и печете дваесетина минути во рерна на 180 °Ц.
5. Од водата и шеќерот сварете прелив и добро измешајте, а откако ќе зоврие намалете ја температурата и оставете да се вари околу 7-8 мин. Прелијте преку печената пита.

50 Мин

6 делови

Јаглехидрати	92.16 g
Енергија	612 kcal
Масти	24.42 g
Протеини	8.3 g