

Pita od višanja i oraha

<http://kruhai.blogspot.com/2012/01/pita-od-visanja-i-oraha.html>

30dag oštrog brašna
pola paketića praška za pecivo
15dag šećera
20dag maslaca
1 jaje
sok ok pola limuna
ribana korica od jednog limuna
1 žlica hladnog mlijeka

500g očišćenih višanja, svježih ili smrznutih
3-5 žlica šećera
2 žlice krušnih mrvica
5 žlica mljevenih oraha

1 žlica marmelade od marelica za premaz
šećer u prahu za posipavanje

Pomiješati brašno, prašak za pecivo i šećer. Maslac narezati na listiće i utrljati u brašno tako da se dobiju mrvice- Dodati jaje, limunovu koricu, sok limuna i mlijeko te brzo umijesiti glatko tijesto. Omotati prozirnom folijom i ostaviti u hladnjaku oko pola sata.

Razdijeliti na jednaka dijela i razvljati na pobrašnjenoj podlozi. Jedan dio staviti na dno namašćenog i pobrašnenog kalupa za pite. Tijesto posuti s jendom žlicom krušnih mrvica.

Poslagati višnje u jednom sloju, posipati šećerom, jednom žlicom krušnih mrvica te mljevenim orasima. Prekriti drugim dijelom razvaljanog tijesta, te prstima rubove spojiti s donjim dijelom tijesta. Peći u pećnici zagrijanoj na 180°C 40-tak minuta ili dok ne porumeni.

Pred kraj pečenja rastopiti 1 žlicu marmelade od marelica sa malo tople vode i time premazati vruću pitu.

Ohladiti.

Poslužiti posipano šećerom u prahu.

