Trokut pite od višnje u K plus listovima za savijaču

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

340 g višanja
sok od višanja iz kompota
1 puding od vanilije
15 g šećera
2 dl vrhnja za kuhanje
40 g maslaca
500 g K plus listova za pitu i savijaču
šećer u prahu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Višnje bez koštica iz kompota procijedite, a sok sačuvajte.

Od dobivenog soka odvojite 6 žlica pa u njih umiješajte 15 g šećera i puding od vanilije, pazeći da vam ne ostanu grudice.

Zakuhajte preostali sok pa mu dodajte smjesu s pudingom, neprestano miješajući. Kuhajte 2 minute na laganoj vatri, dok se krema ne izbistri i postane čvrsta. U kremu dodajte višnje, dobro promiješajte i ostavite da se rashladi.

Otopite 40 g maslaca i dodajte mu 2 dl vrhnja za kuhanje te promiješajte.

Cijelu koru premažite smjesom vrhnja i maslaca i preklopite na tri dijela po užoj strani, tako da dobijete dugu usku traku s tri sloja kore. Premažite i nju sa smjesom vrhnja i maslaca pa na donji dio stavite žlicu nadjeva od višanja.

Nemojte prepuniti pite da nadjev ne iscuri. Presavinite rub kore tako da dobijete pravokutni trokut i nastavite ga zamatati pazeći da je nadjev dobro umotan dok ne potrošite cijelu presavijenu koru. Ponovite s drugim korama pa premažite smjesom vrhnja i maslaca.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 25-30 minuta. Kad se pite malo rashlade pospite šećerom u prahu.

Dobar tek!