Americka pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **150 g**margarina
- **170 g**brašna
- so

Fil:

- **50 g**prezle
- **100 g**mlevenih oraha
- **400 g**višanja
- **150 g**šecera
- **1**jaje
- šecer u prahu

Priprema

Umesiti margarin, brašno i so pa uviti testo u foliju i staviti pola sata u frižider.

Za to vreme ocistiti i ocediti višnje pa pomešati sa šecerom. Trecinu testa razviti i staviti u kalup za americku pitu. Posuti donju koru mlevenim orasima i prezlama pa staviti višnje. Ostatak testa razvuci i staviti preko višanja. Iseci višak testa i od toga napraviti cvet za sredinu testa. Viljuškom izbosti na nekoliko mesta. Pitu premazati jajetom i staviti da se pece. Kada se pita ohladi posuti je šecerom u prahu i iseci na trouglove.

Savet