

Americka pita sa breskvama iz konzerve



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- 2,5 šoljebrašna
- 250 gmaslaca (isečen na kockice)
- 1/2 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera
- 6-8 kašikavode

Nadev:

- 1 konzervabreskvi
- 2 kašikepudinga od vanile
- 1/2 šoljicešecera
- 1/2 kašicicemuskatnog oraščica

Priprema

Pre spremanja maslac iz frižidera staviti petnaestak minuta u zamrzivac. Pomešati brašno, so, šećer, pa dodati maslac isecen na kockice i mesiti dok on ne bude velicine graška. Dodavati jednu po jednu kašiku hladne vode (može i kisela) i umesiti kompaktno testo na kom se pomalo vide tragovi maslaca. Podeliti na dva dela, uviti u providnu foliju i staviti u frižider otprilike sat vremena, a najviše dva dana.

Za to vreme spremiti nadev. Sipati sok iz konzerve u šerpu, pa dodati šećer, puding i muskatni oraščic i seckane breskve. Kuvati na umerenoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Razviti polovinu testa na tanku koru (ako imate problem sa lepljenjem pospite brašnom) i pomocu oklagije prebacite u kalup za americku pitu ili neku drugu posudu slicnog okruglog oblika.

Drugu polovinu testa takoe razvijte pa secite na tanke tracice.

Kada se fil ohladi sipati ga u posudu sa korom, pa preko reati tracice, po principu prvih 5-6 preko, pa podviti svaku drugu i staviti novu ispod dok se ne stvori efekat rešetke.

Na kraju ulupati jaje i premazati preko da dobije finu zlatnu boju.

Peci na 175 C oko 40-45 minuta dok fino ne porumeni.

Kada se ohladi, izvadiei iz kalupa ili druge posude u kojoj ste pekli i pospite prah šećerom.

Savet

Ako želite da budete sigurni da nadev ne proe kroz dno, možete i njega premazati jajetom pre dodavanja nadeva. Što hladnija voda i maslac, to lakša kora.