

# *Americka pita sa višnjama*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **500 g**brašna
- **200 g**margarina
- **1 kašicica**soli
- **2,5 kašica**šecera
- **150 ml**hladne vode

### **Punjjenje:**

- **70 g**belog šecera
- **80 g**braon šecera
- **1**vanilin šecer
- **50 g**margarina
- **500 g**ociščenih višanja
- **2 kašice**egustina

## **Priprema**

Priprema kore: U posudi pomešati brašno, so i šefer do homogene smese. Mutiti mikserom sa nastavcima za testo i postepeno dodavati sitne kockice margarina. Smesa treba da bude sjedinjena, skoro rastresita.

Polako dodavati vodu i mutiti mikserom.

Izvaditi smesu i umesiti rukama. Ne mesiti dugo da se margarin ne bi mnogo otopio. Savet je da pre mešenja

operete ruke ledenom vodom. Podelite testo na 1/3 i 2/3. Uviti u celofan i staviti u frižider da odstoji 35 minuta.

Fil: U dobljem tiganju otopiti margarin i šefer. Ocišcene višnje sipati kada smesa malo prokljuca. U deo soka od višanja umutiti želatin. Sipati u smesu i cekati da prokljuca. U mali vode rastvoriti gustin i sipati u smesu. Sve kuvati dok voda malo ne ispari i smesa se zgusti.

Vece testo iz frižidera razvuci da pokrije jedan okrugli vatrostalni sud, ja sam koristio stari tiganj bez drške. Ostaviti malo na krajevima testo da može da se spoji sa drugim delovima. Sipati fil u takvo razvuceno i u obliku suda testo. Preko toga stavljati trake od ostalog testa, ili po želji oblikovati poklopac. Naglašavam da treba ostaviti da malo otvoreno odozgo da testo ne bi pucalo jer ce fil da kljuca unutra. Premazati testo jajetom zbog sjaja.

Peci u rerni na 200°C 30 minuta.

## Savet

Saekajte da se dobro ohladi pa onda sei.