

Americka pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **225 g** margarina
- **100 ml** ledeno hladne vode
- **1-2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli

Za punjenje:

- **500 g** iscepanih višanja
- **1 čaša od jogurta** šećera
- **5 kašika** brašna
- **1** vanilin šećer
- **1 kašičica** ekstrakta od vanile

Priprema

Margarin izvadite iz frižidera i isecite na kockice oko 1 cm velicine. U mikseru za testo prvo promešajte brašno umesto da ga prosejete, dodajte so i šećer, a zatim dodajte iseckani puter i mešajte oko 30 sekundi. Vodu dodajte postepeno i testo treba da bude spremno za 60 sekundi. Nemojte previše mesiti testo da se ne ugrije. Ono treba da bude sipkavo, ne previše vlažno.

Kada je testo gotovo podelite ga na dva dela, svaki deo obložite aluminijumskom folijom i ostavite u frižideru da odstoji najmanje sat vremena.

Izvadite zatim jedan deo testa, razvucite oklagijom u krug koji treba da bude par cm veci od velicine kalupa u koji ce te peci.

Kalup dobro namažite margarinom, a zatim razvijeno testo oklagijom prenesite u kalup.

Za fil: višnje dobro ocedite pa pomešajte sa brašnom i šećerom, dodajte vanilin šećer i ekstrakt vanile, sve dobro sjedinite.

Sipajte preko testa u kalup. Kada ste stavili fil, stavite na površinu par komadica putera preko voca.

Izvadite zatim drugi deo testa iz frižidera pa i njega razvite u krug, zatim ga isecite na trake velicine 1,5 cm

Isecenim trakama ispletite gornju koru preko višanja. Da bi spojili gornju i donju koru koristite viljušku pa njome utisnite krajeve. Gornju koru zatim premažite umucenim jajetom da bi dobila zlatno braon boju i pospite sa malo šećera.

Pitu pecite 20 minuta na 200 stepeni, a zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još 40 minuta. Kada je gotova ostavite je da odstoji oko sat vremena da bi se svi sokovi integrisali, a onda secite na parcad i služite.

Savet

Kada pećete pitu u ovoj plitkoj tepsiji uvek je stavite na gornju pregradu rerne, a na donju pregradu stavite veći pleh da bi zadržao sadržaj koji hoće da curi iz pite tokom pečenja ako niste dobro ocedili voće jer u suprotnom uništiće vam se rerne.