

## Americka pita sa breskvama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **125 g** hladnog maslaca
- **250 g** brašna
- **50 g** šećera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **2** žumanjka
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** hladnog mleka
- **1** još brašno za posipanje

#### Za fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **2** cela jajeta
- **2** žumanjka
- **1 kesica** burbon vanile
- **2 kašike** gustina
- **5 kašika** šećernog sirupa od breskvi

#### Za pripremu breskvi:

- **oko 8** breskvi
- **1** šolja vode
- **1** šolja šećera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile

## Za šam:

- 4 belanjka
- 240 g šecera
- 1 kašika soka od limuna

## I još:

- 2 kašike griza
- 1 kašika maslaca za premazivanje kalupa

## Priprema

Priprema testa: Od svih navedenih sastojaka umesiti masno testo. Zatim ga uviti prijanjajućom folijom i staviti u frižider na oko 20 minuta. Testo rastanjiti oklagijom na oko 5 mm debljine i prebaciti u namašćen kalup veličine 30 cm. Testo utisnite na ivice kalupa, ukoliko vam je testo ispucalo slobodno zakrpajte parčicama i oblikujte prstima.

Priprema breskvi: U većem tiganju skuvajte sirup od 1 šolje šecera i 1 šolje vode dodajte vanilu i sačekajte da provri. Breskve isecite na polovice i odstranite koštice. Polovice breskvi kratko oko 2 minuta sa svake strane kuvajte u sirupiu Izvadite ih na tanjir i lagano odstranite ljusku. Sirup sacuvajte.

Priprema fila: Jaja, žumanjke, vanilu, gustin i 5 kašika šecernog sirupa koji vam je ostao od kuvanja breskvi penasto umutite mikserom. Slatku pavlaku zagrejte do ključanja i u nju dodajte penasto umućena jaja i kratko mutite mikserom dok se ne sjedini.

Preko testa pospite 2 kašike griza u ujednačenom sloju, složite polovice breskvi i prelite filom od jaja i slatke pavlake. Pitu pecite u rerni na 180 C oko 35 minuta.

Priprema šama: Belanjke mutite mikserom dok ne postanu čvrsta dodajte kašiku soka od limuna i uz neprestano mućenje mikserom postepeno dodajte šecer.

Pitu izvadite iz rerne i na nju nanesite šam. Možete koristiti kesu za dekorisanje ili jednostavno naneti kašikom. Vratite pitu u rernu i pecite još oko 10 minuta dok šam ne dobije lepu rumenu boju. Gotovu pitu cetkicom premažite sa ostatkom sirupa od breskvi.

## Savet

Servirati hladnu.