Americka pita originalan recept

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Testo:

- **225 g**maslaca (hladan)
- **300 g**prosejanog brašna
- **100 ml**ledeno hladne vode
- **1 ravna kašicica**soli
- **2 kašike**šecera

Fil:

- **1000 - 1300 g**jagoda ili trešnja i višnja
- **5-6 kašika**gustina
- **1**vanilin šecer
- **20 kapi**arome vanile
- **200 g**šecera

Finiš:

- **1**belance

Priprema

Testo se priprema u kuhinjskom robotu ili jako brzo da mesite rucno (ja mesim rukama). Maslac iseckajte na kockice, ubacite ostale sastojke i brzo mesite dolivajuci vodu. Kad je sjedinjeno, podelite na veci i manji deo, napravite disk od oba dela, uvijte u providnu foliju i ostavite u frižider na sat i po vremena.

Ocistite i operite voce ako je sveže, ako je smrznuto malo ga odmrznite i u njega dodajte sve sastojke (gustin, šecer, vanilin šecer, aroma).

Veci deo testa razvaljajte na krug veci od 24cm (toliki je precnik tepsije, dubina oko 3cm), i prenesite ga oklagijom na tepsiju koja je prethodno podmazana sa 25gr maslaca. Kada testo oblozite oko tepsije, dodajte voce.

Manji deo testa možete iseci na šnite pa uplesti preko pite, ili prosto razvaljati ga na precnik 24cm i obavezno ga probušiti modlicom ili prosto malom cašicom. Prekrijte pitu, i premažite umucenim belancetim. Preko pospite malo šecera. Pita mora biti probušena da bi se voce i sokovi stegli.

Pecite na temperaturi 205°C 20 minuta, zatim smanjite na 175°C i pecite još 40 minuta. Pitu prekrijte alu folijom ako slutite da ce zagoreti. Pita se hladi i odstoji bar 2h - 2.5h pre služenja.

Savet

Može se jesti i hladna, ali Amerikanci je služe podgrejanu i mikrotalasnoj, sa kuglom sladoleda od vanile. Originalan stari recept je sa masti, i može se i tako spremati, odlina je, mada meni ukus je daleko lepši sa maslacem. Nikako ne stavljajte margarin kao jeftiniju varijantu, jer to nije Amerika pita. Radije stavite mast nego margarin. Možete probati sa raznim vonim punjenjem, jabuke + cimet, maline, breskve, kajsije... Postaviu još par mojih varijanti vremenom.