

Americka pita sa šumskim vocem



Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 500-600 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g margarina
- korica od 1 limuna (po želji)

Za fil:

- 800 g šumskog voca
- 200 g šecera
- 2 kesice želatina (ili 2 kašike brašna)

Za ukrašavanje:

- 200 g crne cokolade

Priprema

Testo: Umutiti belanca sa polovinom šecera, pa žumanca sa preostalom polovinom, a onda ih sjediniti (ako želite, sada možete naredati koricu limuna). Dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo, pa omekšali margarin i sve sjediniti.

Testo podeliti na ne jednake delove (2/3 za koricu, 1/3 za prekrivanje pite), razvuci na oko 3 mm debljine i

koricom obložiti kalup za pecenje/tepsiju, a ostatak za pokrivanje razvuci i iseci na trakice, pa dodati preko fila.

Fil: Šumsko voće staviti u šerpu sa šećerom i uz povremeno mešanje ostaviti na srednje jakoj vatri, dok se ne sjedini. Kad je gotov, dodati želatin ili brašno, kako bi se fil donekle stegao. Zatim preliti preko kore, kojom je prethodno obložen kalup za pecenje/tepsija, a onda prekriti fil, trakicama od testa.

Ukrašavanje: Kada se kolac ispece i ohladi, grubo narendati crnu čokoladu preko i tako servirati.