

Integralna americka pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2.5 šolje** integralnog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 šoljadobro** ohlaenog putera
- **1/2 šolje** hladnog mleka
- **1** jaje za premazivanje
- **500** gociščenih višanja
- **3 kašike** gustina
- **6 kašika** šecera
- **1** vanilin šefer

Priprema

Pomešati brašno sa solju i šecerom, pa u to “urendati”, na krupnije hladan puter – umesati hladno mleko (raditi što više viljuškom, manje rukom, da se od topline ruke puter ne rastopi) – formirati dva diska, umotati ih u najlon foliju, i ostaviti u frižideru najmanje pola sata, do nedelju dana. Pripremite fil tako što višnje pomešate sa šecerom, vanilin šecerom i gustinom da se šefer rastopi. Višnje prethodno ocistite od koštice i ocedite sok ako ga ima previše. Izvaditi testo iz frižidera, pa nakon pola sata razvaljati na dobro pobrašnjenoj podlozi na velicinu vatrostalnog ili keramickog tanjira u kome cemo peci pitu (tanjir premazati uljem). Koru premazati iznutra izmucenim jajetom, usuti fil od voća odozgore staviti drugu koru (iseći “prozorcice” za ventilaciju, ili poslagati koru isecenu na trake i sl.), premazati je jajetom. Peci sat vremena na 180 stepeni C.

Savet

Dobro je ohladiti na sobnoj temperaturi pre seenja, i poslužiti sa sladoledom i sl.