Americka pita sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mekog brašna
- **60 g**šecera
- **250 g**margarina (hladnog)
- **100 ml**hladne vode
- **1 prstohvat**soli
- **600 g**višanja
- **4 kašike**gustina
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Koristiti višnje smrznute ili iz kompota. Višnjama ocistiti koštice ako su smrznute, staviti ih da se dobro ocee od soka. Za testo pomešati brašno, prstohvat soli i šecer. Dodati hladan margarin isecen na kockice, hladnu vodu, pa ga prstima utrljati u brašno i zamesiti glatko testo.

Testo podeliti na dva jednaka dela, malo rastanjiti testa i ostaviti u frižideru na sat vremena. Ohlaeni deo testa rastanjiti oklagijom u obliku okruglog kalupa velicine 28cm.

Testo staviti u kalupu, malo ga izbockati viljuškom kako se nebi podiglo dok se pece pita. Za fil u posudu pomešati ocišcene višnje, šecer, gustin i vanilin šecer. Kašikom pomešati smesu sa višnjama, i rasporediti odozgo po kori.

Ostali deo testa rastanjiti i iseci na tanke trake, pa ih poreati i isplesti po površini višanja. Predhodno zagrejati rernu na 200C, i peci pitu oko 1 sat. Pitu ohladiti i posuti šecerom u prahu. Fil može biti od malina, borovnica, jagoda i td.

Savet

Amerika pita je ukusno hrskava mirišljava pita. Može se pei u etvrtastom plehu, tada testo razvui 30x40cm. Pitu pre seenja ohladiti najmanje 2h kako bi se stego fil. Kada je vrua pita fil izgleda mekan, kasnije kako se fil hladi stegnue se. Prijatno!