

# Engleska pita

## Za 8 osoba

### Testo (mrvice)

300 g brašna  
180 g smeđeg šećera  
250 g margarina  
1 kašičica đumbira u prahu

### Fil od voća

500 g jabuka  
200 g smrznutih višanja  
50 g smeđeg šećera  
2 kašike skroba  
1 dl pavlake za kuvanje

### Dekoracija

sladoled  
šlag

### Način pripreme

1. Zagrejati rernu na 180 stepeni.
2. Oljuštiti jabuke i iseći na kockice 1 x 1 cm.
3. U posudi za mešanje dobro pomešati šećer, brašno i đumbir, uz mešanje dodati kocke margarina i mešati mikserom dok se ne dobije masa koja podseća na krupne prezle.
4. U drugu posudu staviti sve sastojke za voćni fil i promešati lagano, da bi voće zadržalo oblik.
5. Posudu za pečenje premazati margarinom i prvo u nju nasuti voćni fil, a zatim posuti ravnomerno testom (mrvicama).
6. Peći u rerni 45 minuta na 180 stepeni.
7. Dekoracija: lenju pitu služiti toplu, dekorisanu sladoledom i šlagom.