Americka pita sa kruškama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **150 g**žaleenog margarina sa vanilom
- **2**žumanceta
- **50 g**šecera
- **200 ml**ledene vode

Fil:

- **3**kruške
- **4 kašike**šecera
- **2 kašicice**cimeta

Šam:

- **2**belanceta
- **2 kašicice**ekstrakta vanile
- **50 g**šecera

Priprema

Umutimo žumanca sa šecerom. Dodamo ledenu vodu i brašno. Dobro izmešamo. Na kraju isecemo zaledjeni margarin i umesimo testo. Stavimo ga u foliju i stavimo u zamrzivac na 2h.

Za to vreme ocistimo i izrendamo kruške. Pospemo ih šecerom i cimetom i dobro promešamo.

Koru izvadimo iz zamrzivaca. Razvucemo je što tanje i prektijemo nauljen pleh. Stavimo visoke vrhove.

Preko kore sipamo fil sa kruškama.

Umutimo cvrst šam od belanaca sa šecerom i ekstraktom vanile.

Ivice malo savijemo da budu lepe.

Sipamo sam u špric i istiskamo ih preko kruški. Prvo velike. Pa posle izmeu velikih manje.

Pecemo u rerni na 150 stepeni oko 40-50 minuta. Proverimo koru.

Savet