

## *Americka pita sa kruškama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

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

#### **Fil:**

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

## Šam:

- 2 belanceta
- 2 kašice ekstrakta vanile
- 50 g šećera

## Priprema

Umutimo žumanca sa šećerom. 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 šećerom i cimatom 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 šećerom i ekstraktom vanile.

Ivice malo savijemo da budu lepe.

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

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

## Savet