

# **Rozen pita sa keksom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za kolac:**

- **4** rozen kore
- **500** ml mleka
- **250** g šećera
- **100** g marmarina
- **300** g mlevenog keksa
- **100** g mlevenog orahe
- **100** g cokolade za kuvanje

### **Glazura:**

- **100** g cokolade za kuvanje
- **3** kašike ulja

## **Priprema**

Sipati šećer i mleko u šerpicu, pa držati na vatri i mešati dok se ne otopi. Potom dodati isecen marmarin i cokoladu za kuvanje i mešati dok se sadrzaji lepo ne sjedine. Kada se sve sjedini, skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe i keks i kašikom lepo izmešati. Ostaviti da se ohladi smesa.

Kada se smesa ohladila, slagati na rozen kore pa fil, lepo i obilno premazati svaku. Na poslednju ne stavljati fil. Odgore na kolac staviti neki teži predmet da se lepo pritisne i ostaviti najbolje da prenoci, da bi kore lepo omekšale. Sutradan napraviti glazuru od cokolade i premazati preko poslednje kore.

**Savet**

Prijatno :-)