

## *Jucina pita*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme priprave: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **600 g** brašna
- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- 2 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** mleka

#### **Fil:**

- **300 g** mlevenih oraha
- **5 kašika** džema od šljiva ili kajsije
- **malo** ekstrakta ruma
- **150 g** šecera
- **50 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **2 dl** mleka
- **2** izdrobljene kore (prati postupak priprave)

## Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike šećera
- 3 kašike vode
- 50 g margarina

## Priprema

Recept je iz jedne stare sveščice, koju sam davno dobila od jedne bake :) Kolac je fantastičan, oduševicete se njegovom brzinom izrade kao i ukusom koji će vas osvojiti već pri prvom zalogaju :) Kolac podseca na žerbo, tako da ko voli žerbo voleće i ovu pitu. :)

Za kore: U posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja i mast, dodati mleko pa zamesiti glatko ne lepoljivo testo. Podeliti na 4 jufke. Razviti svaku dimenzije 30x20cm i peći na prevrnutom plehu na 200 stepeni. Svaka se peče oko 10 minuta, čim vidite da krajevi počnu da rumene, vadite i prevrnite na žicu da se hladi.

2 po vama najljepše kore, ostavite, a druge 2 izdrobite ili sameljite jer su potrebne za fil. Za fil pomešajte orahe, izdrobljene kore, šećer, rum, džem, dodati otopljenu čokoladu i margarin pa mleko i sve pomešati.

Koru staviti na tacnu malo poprskati sa mlekom, naneti sav fil, pa drugu koru, takođe poprskati sa malo mleka i odgore naneti glazuru. Za glazuru: Otopiti čokoladu na tihoj vatri zajedno sa margarinom šećerom i vodom pa premazati preko kolaca. Kolac je najbolje da prenoči i tek onda seci na kocke ili štanglice.

## Savet