

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** kašikadžema 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 fantastican, oduševicete se njegovom brzinom izrade kao i ukusom koji ce vas osvojiti vec pri prvom zalogaju :) Kolac podseca na žerbo, tako da ko voil žerbo volece 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 peci na prevrnutom plehu na 200 stepeni. Svaka se pece oko 10 minuta, cim vidite da krajevi pocnu da rumene, vadite i prevrnite na žicu da se hladi.

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

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

Savet