

Marus pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**brašna
- **150 g**prah šecera
- **1 šoljica od kafeulja**
- **1** prašak za pecivo
- **po potrebikisela** voda

Fil:

- **300 g**šecera
- **2 kašikedžema** od kajsije
- **300 gm**levenog keksa

Glazura:

- **150 g**prah šecera
- **1 kašikavrele** vode
- **1 kašikaruma**

Priprema

Sastojke za kore dobro sjediniti i podeliti na cetiri dela. Svaki deo razvuci što tanje na papiru za pecenje pa sa njime staviti u pleh i peci na 180 stepeni pazeci da korice ne izgore. Spinovati šecer sa pola caše vode, skloniti sa šporeta i umešati keks i džem. Ostaviti da se malo prohladi pa filovati kore. Prah šecer pomešati sa vrelom

vodom i mutiti varjacom dok se ne dobije ujednacena i gusta masa pa dodati rum, pomešati i preliti preko pite.

Savet