

Bela pita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 200 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 ml ulja
- 1 ceparuma
- 1 kašika kakao praha

Za kremu:

- 500 ml mleka
- 80 g oštrog brašna
- 200 g šećera u prahu
- 150 g maslaca ili margarina
- 2 ceparuma

Za prskanje kora:

- maloruma

Za ukrašavanje:

- malorendane cokolade

Priprema

Priprema biskvitnog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Kakao prah prosejati. Jaja sa kristal šećerom mikserom penasto umutiti. Umucenoj masi dodati ulje, rum i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Dobro mikserom umutiti da postane glatka smesa. Smesu podeliti na dva dela. U prvi deo se ne dodaje ništa. U drugi deo mikserom umutiti prosejan kakao prah. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm. premazati margarinom i staviti papir za pečenje. Prvo se stavlja peci svetlo testo (bez kakao praha). Biskvitnu smesu staviti u tepsiju na papir za pečenje i staviti da se pece na 190 stepeni 15-tak minuta. Kada je testo peceno preruciti ga na tacnu za posluživanje, skinuti papir za pečenje i pustiti da se testo ohladi.

U istu tepsiju staviti papir za pečenje. Biskvitnu smesu sa kakao prahom staviti u tepsiju na papir za pečenje i staviti da se pece na 190 stepeni 15-tak minuta. Kada je testo peceno preruciti ga na tacnu za posluživanje i skinuti papir za pečenje i pustiti da se testo ohladi.

Priprema kreme: 250 ml. mleka staviti u šerpu da se skuva. U drugih 250 ml. mleka mikserom razmutiti brašno. Kada je mleko kuvano dodati u njega mleko sa brašnom i kuvati oko 10-ak min. da postane gusta smesa. Poklopiti šerpu da se ne stvara korica i pustiti kremu da se ohladi. Penasto mikserom umutiti maslac ili margarin sa šećerom u prahu i rumom i dodati ohlaenu kremu te dobro mikserom umutiti. Slaganje kolaca: Prvu braon biskvitnu koru staviti na tacnu za posluživanje i dobro je poprskati rumom te premazati sa 2/3 kreme po celoj površini ravnomerno.

Na kremu pažljivo staviti žutu biskvitnu koru.

Biskvitnu koru poprskati sa rumom i premazati sa 1/3 kreme po celoj površini ravnomerno. Kolac posuti rendanom cokoladom.

Rezati na kocke.

Savet

Evo još jednog starog recepta iz moje "riznice" zvane runo voena sveska. Ne znam kako je dobila ime ni od koga sam dobila recept, ali u pravilu nije re o pravoj piti pošto se ne radi prhko testo ve biskvitno sa uljem. To je jedan starinski kola, veoma ukusan i kremast.