

Rum pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **400 g** brašna
- **100 g** masti
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **maloulja**

Za nadev:

- **3/4 l** mleka
- **15 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **2-3 kašike** kakaoa
- **100 g** čokolade
- **po ukusu** ekstrakta ruma

Priprema

Umesite testo od navedenih namirnica i podelite ga na tri lopte. Svaku loptu što tanje razvucite oklagijom i ispecite kore na prevrnutom plehu (okruglom ili četvrtastom). Kore se brzo ispeku.

Od mleka, šecera i brašna skuvajte krem, malo ga prohladite, pa u njega dodajte predhodno umućen margarin.

Krem podelite na dva dela, pa u jedan dodajte kakao, a u drugi rum. Na odgovarajucu tacnu stavite prvu koru, premažite je kremom sa kakaom, pa drugu koru, premažite kremom sa rumom, pa trecu koru preko koje stavite glazuru od cokolade.

Savet