Rozen pita sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **4** rozen kore
- **500 ml**mleka
- **250 g**secera
- **100 g**margarina
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenog oraha
- **100 g**cokolade za kuvanje

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja

Priprema

Sipati šecer i mleko u šerpicu, pa držati na vatri i mešati dok se ne otopi. Potom dodati isecen margarin i cokoladu za kuvanje i mešati dok se sadrzaji lepo ne sjedine. Kada se sve sjedini, skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe i keks i kašikom lepo izmešati. Ostaviti da se ohladi smesa.

Kada se smesa ohladila, slagati na rozen kore pa fil, lepo i obilno premazati svaku. Na poslednju ne stavljati fil. Odgore na kolac staviti neki teži predmet da se lepo pritisne i ostaviti najbolje da prenoci, da bi kore lepo omekšale. Sutradan napraviti glazuru od cokolade i premazati preko poslednje kore.

Savet

Prijatno :-)