

## *Jucina pita*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **600 g**brašna
- **150 g**masti
- **150 g**šecera
- **2**jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** dlmleka

#### **Fil:**

- **300 g**mlevenih oraha
- **5** kašikadžema od šljiva ili kajsije
- maloekstrakta ruma
- **150 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **2** dlmleka
- **2** izdrobljene kore (prati postupak pripreme)

## **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**vode
- **50 g**margarina

## **Priprema**

Recept je iz jedne stare svećice, 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, šecer, 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 prevrnute na žicu da se hladi.

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

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

## **Savet**