

## *Pita od rogaca (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za prhko testo:**

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **50** gkristal šecera
- **1 kašicic**praška za pecivo
- **1 kesic**vanilin šecera burbon
- **2 prepune kašike (oko 100 ml)**kisele pavlake
- **10 ml**ruma (1 cep)
- **2**žumanca
- **do 100** goštrog brašna za umesivanje

#### **Za nadev od rogaca:**

- **150** gmlevenog rogaca
- **250** gkristal šecera
- **180** goštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesic**vanilin šecera - burbon
- **100 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **2**belanca
- **malosoli**

#### **Za glazuru od cokolade:**

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **4 kašike** šećera u prahu
- **4 kašike** vode
- **50 g** margarina

## Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šećer i vanilin šećer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati kiselu pavlaku i rum i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove količine namirnica dobila sam 700 g testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2 x po 350 g). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji oko 1 sat (hladno testo se lakše razvalja i ne puca).

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pečenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 180 stepeni i malo zapeći (oko 10 minuta). Priprema nadeva od rogaca: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dobro izmešati mleveni rogać, šećer, vanilin šećer – burbon, brašno i prašak za pecivo. Preliti sa mlekom i uljem i dobro umutiti mikserom. Na kraju dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Malo zapećeno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti ukljućenu. Na malo zapećeno testo staviti nadev od rogaca i ravnomerno ga rasporediti po testu.

Razvaljati drugu jufku testa na radnoj površini, testo izbockati viljuškom i njime prekriti nadev u tepsiji. Kako je nadev mekan, na nekim delovima ce precij preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peći oko 30-40 minuta. Pećen kolac lagano zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Posipati sa šećerom u prahu ili preliti cokoladnom glazurom.

Seci na štangle dimenzija 6x3cm. (stranicu od 18 cm podeliti na 3 dela po 6 cm svaki deo, a stranicu od 30 cm podeliti na 10 delova po 3 cm svaki deo) Dobije se ukupno 30 kom.

## Savet

Listaju?i moju ru?no ispisanu svesku naišla sam na prelepu pitu sa roga?em. Ni ne se?am se kada sam je zadnji put radila, ali ako me se?anje ne vara nisam u ovom stolje?u nego u prošlom. U ime starih vremena danas sam isprobala moj stari recept da se prisetim okusa te zdrave pite