

Pita od rogaca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za prhko testo:

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **50** gkristal šecera
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kesicavanilin** šecera burbon
- **2 prepune** kašike (oko **100 ml**) kisele pavlake
- **10 ml** rumu (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 kesicavanilin** šecera - burbon
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **2belanca**
- **malosoli**

Za glazuru od cokolade:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **4 kašike** šecera 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 kolicine 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 pecenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pecenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 180 stepeni i malo zapeci (oko 10 minuta). Priprema nadeva od rogaca: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dobro izmešati mleveni rogac, 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 zapeceno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti ukljucenu. Na malo zapeceno 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 preci preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peci oko 30-40 minuta. Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pecenje 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

Listajui moju runo ispisani svesku naišla sam na prelepnu pitu sa rogaem. Ni ne seam se kada sam je zadnji put radila, ali ako me se anje ne vara nisam u ovom stoljeu nego u prošlom. U ime starih vremena danas sam isprobala moj stari recept da se prisjetim okusa te zdrave pite