

Mirina pita



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **120 g** margarina
- **140 g** kristal šećera
- **140 g** mlevenih oraha
- 1 žumance
- **1 rebro** mekšale čokolade
- **50 g** oštrog brašna
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **1** cepruma
- 4 belanca
- **malosoli**

Za preliv:

- 3 žumanca
- **140 g** šećera u prahu

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm premazati margarinom i posuti prezlina. Rernu uključiti na 190 stepeni da se zagreje. Belanca sa malo soli mikserom izmešati u čvrst sneg. U drugoj posudi mikserom dobro izmešati margarin, šećer, rum i čokoladu. Dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i sneg od belanaca i lagano varjačom izmešati da postane jednolicna masa. Smesu za testo preruciti u namazanu tepsiju.

Smesu ravnomerno rasporediti u tepsiji.

Tepsiju sa testom staviti peci u zagrejanu rernu te peci 20 minuta. Dok se testo pece pripremiti preliv: U jednoj posudi ili dubokom tanjiru mešati kašikom žumanca sa šećerom u prahu dok ne postane glatka sjajna smesa.

Tepsiju sa pecenim testom izvaditi iz rerne.

Vruci kolac u tepsiji prelići sa žutom glazurom i ostaviti da se suši preko noci. Naredni dan seci pažljivo kolac (da ne popuca glazura) i to: stranicu od 30cm na 12 delova po 2,5cm svaki. stranicu od 18cm na 4 dela po 4,5cm svaki.

Savet

Listajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na prelepi kola, davno zaboravljen. Ne pamtim kada sam ga zadnji puta pravila, a veoma je ukusan i izdašan.