

Rum pita (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **200 g** margarina
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- 1 jaje
- **2 kašike** kisele pavlake
- **50 ml** mleka

Fil:

- **500 ml** mleka
- 2 pudinga od čokolade
- **120 g** šecera
- **200 ml** kisele pavlake
- **2 kašike** rumu

Glazura:

- **100 g** bele čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu šecere, margarin sobne temperature, jaje, limunovu koricu, kiselu pavlaku i mleko, pa umesiti testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti u frižider pola sata. Puding razmutiti sa malo mleka i staviti ostatak da se kuva sa šecerom. Skuvati ga uobicajeno i ostaviti da s ohladi. Dodati mu rum i kiselu pavlaku, pa ujednaciti smesu. Testo podeliti na 2 dela. Razvuci koru i staviti je u namašcenu i pobrašnjenu tepsiju, malo izbockati. Sipati fil preko, a onda preklopiti drugom korom, koju tako?e izbockamo. Peci na 180 stepeni nekih 30 minuta, da kora dobije lepu boju. Ohladiti i preliti glazurom od bele cokolade. Ostaviti da se stegne, pa seci na štanglice.

Savet