

Rum pita (2)



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **400** gbrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **100** gšecera
- **200** gmargarina
- **1** kašicicarendane limunove korice
- **1**jaje
- **2** kašikekisele pavlake
- **50** mlmleka

Fil:

- **500** mlmleka
- 2pudinga od cokolade
- **120** gšecera
- **200** mlkisele pavlake
- **2** kašikeruma

Glazura:

- **100** gbele cokolade
- **2** kašikeulja

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 pobršnjenu tepsiju, malo izbockati. Sipati fil preko, a onda preklopiti drugom korom, koju takoe 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