

Marus pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** brašna
- **150 g** prah šecera
- **1 šoljica od kafeulja**
- **1** prašak za pecivo
- **po potrebi** kisela voda

Fil:

- **300 g** šecera
- **2 kašika** džema od kajsije
- **300 g** mlevenog keksa

Glazura:

- **150 g** prah šecera
- **1 kašika** vrele vode
- **1 kašika** rumuna

Priprema

Sastojke za kore dobro sjediniti i podeliti na četiri dela. Svaki deo razvuci što tanje na papiru za pečenje pa sa njime staviti u pleh i peći na 180 stepeni pazeci da korice ne izgore. Spinovati šecer sa pola čaše vode, skloniti sa šporeta i umešati keks i džem. Ostaviti da se malo prohladi pa filovati kore. Prah šecer pomešati sa vrelom

vodom i mutiti varjacom dok se ne dobije ujednacena i gusta masa pa dodati rum, promešati i preliti preko pite.

Savet