

Rum pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **400** gbrašna
- **100** gmasti
- **100** gšecera
- **1** jaje
- **1** kesicaprška za pecivo
- **maloulja**

Za nadev:

- **3/4** lmleka
- **15** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **2-3** kašikekakaoa
- **100** gcokolade
- **po ukusuekstrakta ruma**

Priprema

Umesite testo od navedenih namirnica i podelite ga na tri lopte. Svaku loptu što tanje razvucite oklagijom i ispecite kore na prevrnutom plehu (okruglom ili cetvrtastom). Kore se brzo ispeku.

Od mleka, šecera i brašna skuvajte krem, malo ga prohладите, pa u njega dodajte predhodno umucen margarin.

Krem podelite na dva dela, pa u jedan dodajte kakao, a u drugi rum. Na odgovarajuću tacnu stavite prvu koru, premažite je kremom sa kakaom, pa drugu koru, premažite kremom sa rumom, pa trecu koru preko koje stavite glazuru od cokolade.

Savet