

Pita sa cokoladom i kruškama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** margarina
- **2 kašike** šećera
- **1** jaje
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 kašic** praška za pecivo
- **250 g** brašna

Fil:

- **100 g** šećera
- **100 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **100 g** pečenih mlevenih lešnika
- **2** jaja
- **1 kg** krušaka

Priprema

Testo: Umutiti margarin sa 2 kašike šećera, dodati 1 jaje, 1 kašiku kisele pavlake, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti testo i ostaviti da se odmara 1 sat na hladnom mestu. Za to vreme napraviti fil: Umutiti 100 g margarina sa 100 g šećera, dodati 100 g pečenih mlevenih lešnika, dodati u masu 2 žumanca i sneg od 2 belanca. Testo koje je odstajalo na hladnom, razvaljati u pleh obima 24 cm. Preko razvaljanog testa stavimo 100 g rendane čokolade (čokolada da stoji 1-2 sata u zamrzivacu, lakše se renda), pa preko rasporedimo umuceni fil. Kruške oguliti, ocistiti, prepолоviti i poredjati po filu. Pitu peci 5 minuta na 200 stepeni pa smanjiti na 180

stepeni i peci još 40 minuta dok ne dobije zlatno žutu boju. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu.

Savet