

Pita sa šljivama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za prhko testo:

- **200 g** brašna
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **3** žumanca
- na vrh noža soli

Fil:

- **700 ml** mleka
- **2** pudinga od čokolade
- **5 kašika** šecera
- **1 kockica** margarina
- **200-300 g** šljiva
- šećer u prahu za posipanje
- **100 g** čokolade

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Mesiti dok se ne dobije homogena masa, testo je sipkavo. Kad ste dobro umesili staviti u kesu i u frižider pola sata taman dok se skuva fil.

Staviti 500 ml mleka da se kuva, a u ostalih 200 ml dodati puding i šećer, dobro izmešati da nema grudvice. Kad mleko provri sipati prašak i mešati par minuta. Staviti kockicu margarina i čokoladu i mešati dok se čokolada ne otopi. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Oprati šljive i iseci ih na tanje kriške. Testo izruciti na radnu površinu i razvaljati ga da bude po par santimetara veće od samog pleha. Namotati ga na oklagiju i prebaciti u pleh. Pleh namazati margarinom i posuti malo grizom da se testo ne zalepi. Testo razvuci i po ivicama pleha, a dno izbockati viljuškom. Izruciti puding i rasporediti ga ravnomerno po testu. Preko pudinga poreati kriskice šljiva i staviti da se peče dvadesetak minuta.

Savet

Gotovu pitu posuti secerom u prahu i topljenom čokoladom pa sluziti.