

Frankova pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 400 g šecera
- 2 dl mleka
- 1 prašak za pecivo
- 400 g brašna
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 2 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 1/2 l mleka
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 6 kašika vode
- 6 kašika šecera
- 3 kašike ulja

Priprema

Sve sastojke za koru umutiti, sem kakaoa. Masu podeliti na tri dela, dve kore ispeci žute, a u poslednju dodati kakao i ispeci trecu koru. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti kore da se ohlade.

Izmutiti puding u malo mleka pa ga skuvati u preostalo mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin dobro izraditi sa mlevenim šećerom pa ga dodati u hladan puding i sve dobro izmutiti. Fil podeliti na dva dela pa filovati kore, tako da braon kora bude u sredini.

Otopiti cokoladu sa ostalim sastojcima i preliti kolac.

Savet

Umesto glazure, može se ostaviti malo fila pa premazati treu koru i posuti rendanom okoladom.