okoladna pita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **150 g**masti ili butera
- **300 g**brašna
- **1**žumance
- **prstohvat**soli
- **4 kašike**hledne vode

Fil:

- **6**jaja
- **8 kašika**kristal šecera
- **150 g**mlevenih oraha ili lešnika
- **50 g**cokolade
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka, podeliti na dve lopte, uviti u foliju i ostaviti bar 2 sata u frižideru. Testo može i da prenoci u frižideru. Pleh u kome ce se peci pita mora biti manji cetvrtasti (moj je 23×32 cm). Dobro podmazati pleh i na dno staviti razvijenu koru tako da malo obložite i stranice. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati otopljenu cokoladu, sok od limuna i mlevene orahe ili lešnike. Na kraju dodati sneg od 6 belanaca i sve lagano promešati da se sjedini. Preko fila staviti drugu koru i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Probati cackalicom da li je pecen fil jer njega ima vise i rei je. Ohladiti pitu, seci na željenu velicinu i zaseceriti prah

šecerom zamirisanim vanilom po želji.

Savet

Napraviti je dan ranije.