

Becka pita (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecilist oblane
- **300** gpetit keksa
- **2** dlsoka od narandže

Fil I:

- **2** caše (od jogurta)šecera
- **2** caševode
- **125** gmargarina
- **100** gposne cokolade za kuvanje
- **350** gmlevenog posnog keksa
- **350** gkokosovog brašna

Fil II:

- **100** gšecera
- **1** dlvode
- **100** gposne cokolade
- **125** gposnog margarina
- **400** gmlevenih oraha

Glazura:

- **150 g** posne cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U šerpu staviti 2 caše šecera i 2 caše vode i kuvati dok se šecer ne istopi. Zatim dodati margarin, cokoladu i kuvati dok se sve ne sjedini. Skloniti sa ringle i dodati mleveni keks i kokos. Dobro promešati. Toplim filom premazati list oblane, zatim preko fila poreati petit keks umocen u sok od narandže.

Fil II: Prokuvati 1 dl vode sa šecerom dodati margarin i cokoladu, skloniti sa ringle i dodati mlevene orahe. Premazati preko keksa. Napraviti glazuru od cokolade i ulja i premazati kolac. Prijatno!

Savet