

Pita od suvih šljiva u crnom vinu sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora (za pitu i baklavu)
- **500 g**suvih šljiva
- **2 dl** crnog vina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **1** margarin
- **2** vanilin šecera
- **100 g**kristal šecera

Priprema

Suve šljive oprati, iseckati i staviti u odgovarajuci sud. Dodajte kristal šecer i vanilin šecer i kuvajte u vinu 10-ak minuta, da šljive upiju vino, a da se šecer istopi. U to dodajte cokoladu, sacekajte da se otopi, pa dodajte 150 g margarina. Dobro promešajte.

U odgovarajuci pleh staviti 2 kore tako da prekriju ivice, jer cete njima zatvoriti pitu. Reajte koru, namažite sa preostalom margarinom (rastopljenim), rasporedite fil, sledecu koru - fil... ostavite 2 kore za kraj. Preklopite donje dve kore preko pite, pa sa preostale dve ušuškajte pitu da ne curi sa srane. Pecite na 200 C 20 minuta. Prijatno!

Savet

Ja sam uvijala u rolat, zato što sam pravila duplu meru, pa nisam imala odgovarajući pleh. Odvajala sam po 4 ili 5 kora, pa sam svaku drugu filovala, a onu koju nisam mazala sam margarinom. Odozgo po želji posuti šeer u

prahu.