

Mrvicasta pita sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **330 g**brašna
- **180 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **1**jaje
- **50ml**mleka

Za fil:

- **5 dl**mleka
- **100 g**šecera
- **2**pudinga od cokolade
- **70 g**cokolade
- **50 g**margarina

Priprema

Mikserom penasto umutiti margarin, šecer, jaje, mleko i vanilin šecer. Umucenoj smesi dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Rucno umesiti kompaktno, glatko testo. Umešeno testo staviti u najlon kesu, pa ga odložiti u frižider da miruje nekih sat vremena.

U šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer i pustiti da prokljuca. Posebno umutiti 1 dl mleka sa pudingom od

cokolade, pa sipati u kljucalo mleko i kuvati dok se smesa ne zgusne. U topao puding dodati margarin i cokoladu za kuvanje i mešati dok se sve lepo ne otopi i ne dobije ujednacena smesa.

Nakon sat vremena, odstojalo testo podeliti na pola. Jednu polovinu oklagijom istanjiti na debljinu od pola centimetra, a druga polovina ostaje u komadu. Manji pleh ili tepsiju nauljiti i dno i zidove posuti brašnom. Istanjeno testo rasporediti tako da pokrije i dno i stranice tepsije. Preko testa rasporediti fil od cokolade.

Preko fila narendati drugu polovinu odstojalog testa. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet

Poslužiti uz toplu okoladu ili omiljenu kafu.