

## **okoladna pita**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **100 g**margarina
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1**jaje
- **100 g**brašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **4**jajeta
- **150 g**margarina
- **150 g**šecera
- **150** gotopljene cokolade
- **1** puna kašikabrašna

### **Priprema**

Kora: U vanglicu staviti brašno, šecer, mlevene orahe, omekšali margarin, pecivo i jaje. Umesiti testo.

Manji pleh (vel. 20x30cm) obložiti pek papirom, izruciti masu i vlažnim rukama formirati koru. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C, 15 minuta.

Fil: U vanglicu staviti omekšali margarin i šecer, pa ga umutiti mikserom. Dodavati jaja, jedno po jedno,

neprestano muteci mikserom. Dodati brašno i otopljenu cokoladu, pa dobro sjediniti.

Posle 15 minuta izvaditi pleh iz rerne i sipaj, preko kore, umuceni fil. Vratiti da se pece, još 15 minuta.

Ispeceni kolac izvaditi, ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke.

### **Savet**

Ovaj kola nemojte probati akalicom da li je peen, jer ostaje mekan zbog okolade i margarina, sve dok se ne ohladi.