

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 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **4** jajeta
- **150 g** margarina
- **150 g** šecera
- **150 g** otopljene čokolade
- **1 puna kašika** brašna

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.