

Kakao griz pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **100** gmasti
- **1**jaje
- **3** kašikemeda
- **2** kašikekakao praha
- **50** mlmleka
- **270** gbrašna
- **1** ravna kašicicasode bikarbone

Za fil:

- **500** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **4** kašikegriza
- **50** gbele cokolade

Priprema

Brašno pomešati sa sodom bikarbonom, a u drugoj posudi sjediniti mikserom mast, jaje, med, kakao i mleko. Zatim postepeno dodavati brašno i mutiti, pa nastaviti mesiti rukom dok se ne dobije ujednaceno meko testo. Podeliti na dva jednakata dela. Mleko i šećer staviti da kuva, pa kada prokuva dodavati postepeno griz, neprestano muteci žicom. Kuvati dok se ne zgusne, pa skloniti sa ringle i ubaciti cokoladu izlomljenu na kockice. Mešati dok se cokolada ne istopi. Iseći pek papir u veličini pleha (20x30), dva komada, pa razvuci prvu polovinu testa, izbockati ga viljuškom i prebaciti u pleh, zajedno sa papirom. Drugi deo testa, takoe, razvuci na papiru i izbockati viljuškom.

Zatim na prvu polovinu testa izruciti mlak fil, poravnati, pa pokriti drugom polovinom testa, tako da papir za pecenje doe gore, pa ga polako skinuti. Malo poravnati i upakovati krajeve, pa ubaciti u rernu koju smo zagrejali na 180°C. Peci oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider, najbolje da prenoci. Posuti šećerom u prahu ili otopljenom cokoladom.

Savet