

Pita od cokolade (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **50** gkristal šecera
- malopraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera burbon
- **2** prepune kašikekisele pavlake (oko 100 ml.)
- **1** cepruma
- **100** goštrog brašna za umesivanje

Za nadev:

- **6**jaja
- **200** gkristal šecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- **2** ceparuma
- **200** goraha
- **malo** soli

Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šecer i vanilin šecer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati kiselu pavlaku i rum i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove kolicine namirnica dobila sam 640 g testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2 x po 320 g). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji

oko 1 sat. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlači i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pecenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 200 stepeni i malo zapeci (oko 10 minuta) Priprema nadeva: Orahe samleti. okoladu staviti na laganu vatrnu da se otopi. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom penasto umutiti. Umucenim žumancima dodati otopljenu cokoladu i rum te dobro mikserom umutiti. Dodati samlevene orahe i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da postane kompaktna masa. Malo zapeceno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti ukljucenu. Na malo zapeceno testo staviti nadev i ravnomerno ga rasporediti po testu. Razvaljati drugu jufku testa na radnoj površini testo izbockati viljuškom i njime prekriti nadev u tepsiji. Kako je nadev mekan, na nekim delovima ce preci preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peci oko 20 minuta. Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Posipati sa šecerom u prahu ili preliti cokoladnom glazurom. Seci na štangle dimenzija 3x7cm. Dobije se ukupno 24 kom.

Savet

Stari dobar recept izvuen iz zaborava. Potpuno sam zaboravila na taj kola, a veoma je ukusan.