

okoladna Menaž pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 kašika** kisele pavlake
- **4** žumanceta

Za fil:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **100 g** Menaž čokolade
- **100 g** margarina
- **10 kašika** šecera

Za šam:

- **4** belanceta
- **100 g** šecera

Priprema

Priprema: Pomešati brašno sa praškom za pecivom i omekšalim margarinom, pa dodati šećer, kiselu pavlaku i

žumanca. Zamesiti glatko testo, pa ga podeliti na 2 razlicita dela. Veci deo staviti u frižider, a manji deo u zamrzivac. Posle pola sata veci deo testa izvaditi iz frižidera i tanko ga razvuci oklagijom na radnu, pobrašnjenu površinu, a zatim testo pomocu oklagije prebaciti u podmazan i pobrašnjen pleh. Za fil: Puding i šećer razmutiti u malo mleka, pa skuvati u preostalom ključalom mleku. Skloniti puding sa vatre i dodati margarin i čokoladu i mešati dok se ne istopi. Zatim fil prohladiti i sipati ga u tepsiju preko razvucene kore i rasporediti fil. Umutiti sneg od belanaca sa šećerom i sipati ga preko fila i odozgo na krupnoj strani rendeta narendati testo iz zamrzivaca. Pitu peci na 180, don ne dobije lepu boju.

Savet