

Pita sa šljivama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za premaz:

- **4** jajeta
- **150 g** šecera
- **1,5 dl** ulja
- **200 g** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 kg** šljiva
- **1 kašica** cimeta
- **12 kašika** griza
- **100 g** čokolade

Za sirup:

- **300 g** šecera
- **4 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Skuvati sirup. U posudu staviti šećer, vodu i vanilu, kuvati od kad provri 7-8 minuta. Ostaviti da se sirup ohladi. Šljive oprati, izvaditi koštice i iseckati na kocke, posuti sa 1 kašicom cimeta i izmešati, podeliti na 6 delova (imacemo 6 složenih rolata). okoladu izrendati i podeliti na 6 delova. Napraviti premaz. Umutiti 4 jaja sa šećerom, dodati ulje, kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Premazati 1 koru sa 4-5 kašika premaza, preko drugu koru, premaz pa 3 koru premaz. Preko treće premazane kore staviti seckane šljive, posutu sa 2 kašike griza i 1 rendane čokolade, uviti kore u rolat i staviti u podmazan kalup. Tako uraditi sa svim korama, premazom i filom.

Složene rolate premazati sa 1 kašikom ulja i peci na 180 stepeni 30- 35 minuta. Hladnim sirupom prelići toplu pitu i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi seci.

Savet