

Pita od čokolade i kokosa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **250 g** oštrog brašna
- **150 g** maslaca ili margarina
- **50 g** kristal šećera
- **malopraška** za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera burbon
- **2 prepune kašike (oko 100 ml)** kisele pavlake
- **10 ml (1 cep)** ruma
- **do 100 g** brašna za umesivanje

Za premaz od kokosa:

- **100 g** kokosovog brašna
- **250 ml** mleka
- **125 g** kristal šećera

Za nadev:

- **5** jaja
- **200 g** kristal šećera
- **140 g Menaž čokolade**
- **20 ml** soka od limuna
- **80 g** kokosovog brašna
- **malosoli**

Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šećer i vanilin šećer 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 količine namirnica dobila sam 600 g testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2x po 300 g). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji oko 1 sat. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pečenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 200 stepeni i malo zapeci (oko 10 minuta) Priprema premaza: U šerpicu staviti mleko sa kristal šećerom te staviti na vatru da mleko provri. Vrelo mleko prelići preko kokosovog brašna i umutiti viljuškom. Priprema nadeva: okoladu staviti na laganu vatru da se otopi. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom penasto umutiti. Umucenim žumancima dodati otopljenu čokoladu i sok od limuna te dobro mikserom umutiti. Dodati kokosovo brašno i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da postane kompaktna masa. Malo zapečeno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti uključenu. Malo zapečeno testo premazati premazom od kokosa i ravnomerno prelići nadevom. Razvaljati drugu jufku testa na radnoj površini, testo izbockati viljuškom i njime prekriti nadev u tepsiji. Kako je nadev mekan, na nekim delovima će preciti preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peći oko 20 minuta. Pečen kolac lagano zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Posipati sa šećerom u prahu ili prelići nekom glazurom. Seci na štangle dimenzija 3cm x 6cm. Dobije se ukupno 30 kom.

Savet