Pita od cokolade i oraha



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 šecera
- **malo** praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera burbon
- **2 prepune kašike (oko 100 ml)**kisele pavlake
- **10 ml (1 cep)**ruma
- **do 100 g**brašna za umesivanje

Za nadev:

- **5**jaja
- **200 g**kristal šecera
- **140 gMenaž cokolade**
- **20 ml (2 cepa)**ruma
- **80 g**oraha
- **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 600 gr. testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2x po 300 gr.). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji

oko 1 sat. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18cm x 30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. 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 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 vatru 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 3x6cm. Dobije se ukupno 30 kom.

Savet