

upavac pita sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crna kora (2 kom):

- **220** gbrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **30** gkokosa
- **70** gšecera
- **50** mlmleka
- **+20** mlmleka
- **100** gmargarina ili masti

Kokos kora (2 kom):

- **200** gbrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **50** gkokosa
- **70** gšecera
- **50** mlmleka
- **+20** mlmleka
- **100** gmargarina ili masti

Za cokoladni menaž fil:

- **400** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **1** kašikaruma
- **1**puding od cokolade

- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina

Kokos fil:

- **400 ml**mleka
- **4 kašike**secera
- **1**puding od kokosa
- **100 g**bele cokolade
- **4 kašike**kokosa
- **125 g**margarina

Još:

- kokos za posipanje

Priprema

Za crnu koru: Pomešajte brašno, šecer, prašak za pecivo, kakao, dodajte prvo mast otopljenu ili margarin, promešajte pa tek onda dodajte mleko, ja sam potrošila oko 60 ml možda će vama trebati 50 ili 70, zato polako, sve zavisi od brašna i kakaa :) Bitno je da testo bude mekano ne lepljivo. Podelite testo na 2 dela razvijte 2 kore velicine 20x30 cm i ispecite na prevrnutom plehu na koji ste stavili pek papir. Peku se na 200 stepeni 10 minuta.

Za bele kore kokos koru, isto uradite kao i sa crnim korama.. Pecete na 200 stepeni 10 minuta cim vidite da krajevi kore pocinju da rumene vadite iz rerne, moraju ostati bele.

Fil crni: U posebnu šerpicu sipate 300 ml mleka, dodate šecer i rum i stavite da provri, u ostatak mleka razmutite puding. Sklonite šerpicu sa vatre i dodate puding, sve mešajte žicom da se ne stvore grudvice, vratite na vatu i skuvajte gusto. Dodajte cokoladu i promešajte dok se ne otpi. Ostavite da se prohladi u mlak fil umutiti margarin koji ste prethodno umutili i omekšali.

Fil beli: U posebnu šerpicu sipate 300 ml mleka, dodate šecer i stavite da provri, u ostatak mleka razmutite puding. Sklonite šerpicu sa vatre i dodate puding, sve mešajte žicom da se ne stvore grudvice, vratite na vatu i skuvajte gusto. Dodajte cokoladu i promešajte dok se ne otpi i dodajte kokos. Ostavite da se prohladi u mlak fil umutiti margarin koji ste prethodno umutili i omekšali.

Reate: Crna kora - beli fil - bela kora - crni fil - crna kora - beli fil - bela kora - crni fil i odozgo pospete kokos. Kolac ostaviti da prenoci, sutradan se lepše sece, možete seci na šnite ili na kocke oštrim malim tankim nožem koji ste potopili u vrucu vodu ili skalpelom.

Savet