

upavac pita sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crna kora (2 kom):

- 220 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 30 g kakaa
- 70 g šecera
- 50 ml mleka
- +-20 ml mleka
- 100 g margarina ili masti

Kokos kora (2 kom):

- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 g kokosa
- 70 g šecera
- 50 ml mleka
- +-20 ml mleka
- 100 g margarina ili masti

Za cokoladni menaž fil:

- 400 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 1 kašikaruma
- 1 puding od čokolade

- 100 g cokolade
- 125 g margarina

Kokos fil:

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

Još:

- kokos za posipanje

Priprema

Za crnu koru: Pomešajte brašno, šećer, 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 šećer 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 vatru 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 šećer 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 vatru 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 vruću vodu ili skalpelom.

Savet