Mini pite sa cokoladom i karamelom

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **100 g**maslaca
- **50 g**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje

Karamel:

- **240 g**šecera
- **60 ml**vode
- **100 g**maslaca
- **200 ml**pavlake za šlag

Ganache:

- **200 g**cokolade
- **200 g**kisele pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu

Priprema

Brašno, šecer, so i maslac narezan na listice mešiti rukama dok ne dobijete mrvicastu smesu. Dodajte jaje i umesite mekano masno testo. Ohladiti testo 30 minuta u frižideru. Kalup za mafine premazati maslacem. Testo

razviti na debljinu 2-3 mm pa cašom iseci krugove precnika 1,5 cm veceg od dna kalupa za mafine. Svaki krug testa utisnuti u kalup za mafine, a dno izbockati viljuškom pa ohladiti još 15-30 minuta u frižideru. Bitno je da pite budu cvrste pre pecenja. Peci oko 20 minuta na 170 stepeni. Ohladiti ih u kalupu pa pažljivo izvaditi. Karamel: šecer i vodu staviti u dublju posudu i kuvati na srednjoj vatri. Nakon 5-6 minuta (bez mešanja(bi trebalo da dobije bakarnu boju i tada skinite sa šporeta. Umešati u to maslac i vrucu (prethodno zagrejanu) slatku pavlaku. Moze da se desi da kipi zato je potrebna dublja posuda odnosno šerpa. Vratiti na šporet još par minuta da se lepo sjedini pa skinuti. Ohladiti na sobnoj temperaturi pa svaku pitu napuniti karamelom skoro do ruba. Ohladiti dok se karamel ne stegne. Ganache: cokoladu otopiti na pari. Kiselu pavlaku pomešati sa šecerom u prahu pa dodati otopljenu cokoladu i mešati dok se ne sjedini. Špricem staviti preko karamele na svaku pitu i ohladiti. Prijatno!

Savet