

Pita sa cokoladnim kremom i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gr.**brašna za kisela testa
- **1 prstoh**vatsoli
- **1/2 kockice**svežeg kvasca
- **1 dlm**leka
- **150 g**maslaca
- **50 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1** izrendana limunova korica
- **2**jajeta
- **2 kašike**orahovace
- **200 g**cokoladnog krema
- **100 g**mlevenih oraha
- **1** **čaš**cokoladne glazure

Priprema

Pripremiti sastojke.

Staviti kvasac u mlako mleko, dodati 1 kašicicu šecera i 1 kašicicu brašna, pa ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti polovinu ukupne količine brašna, posoliti i promešati, dodati umuceno 1 jaje i 1 žumance sobne temperature, orahovacu, izrendanu koricu limuna, kao i rastopljen puter sa šecerom i vanilin šecerom. Sve ponovo izmešati i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo. Pokriti testo i ostaviti na toplom oko 30 minuta da naraste, pa ga premesiti i rastanjiti. Dimenzije rastanjenog testa su 31x33cm. Na sredinu testa namazati cokoladni krem, a preko posuti sa 50 g mlevenih oraha.

Jednom polovinom testa preklopiti fil.

Drugu polovinu testa staviti preko preklopljenog dela. Prstima spojiti bocne ivice testa.

Testo staviti u pleh za komisbrot obložen papirom za pečenje, pokriti ga i ostaviti da odmori 15-ak minuta dok se rerna ne zagreje na 200 stepeni C.

Umutiti preostalo belance i premazati testo, pa ga staviti u rernu i peci oko 45 minuta. Proveriti nakon pola sata i po potrebi prekriti papirom za pečenje da ne izgori.

Ispecenu pitu ostaviti 10 minuta da odstoji, a za to vreme pripremiti cokoladnu glazuru otapanjem u vrućoj vodi.

Pitu premazati glazurom i posuti sa preostalim 50 g mlevenih oraha.

Savet

Sei kada se prohladi, zagrejanim nožem.