

Pita od suvih šljiva i cokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 500 g suvih šljiva (bez koštica)
- 1 l crnog vina
- 200 g žutog šecera
- 1 kesica cimeta
- 200 g cokolade
- margarin

Preliv:

- mleko
- cokolada
- seckani bademi

Priprema

Seckane šljive prelijte vinom, dodajte šećer i cimet, te kuvajte da tečnost uvri. Dodati malo vode i izlomljenu cokoladu. Kuvati da se cokolada otopi (fil je malo redji).

Na dno podmazanog pleha, stavite 3 kore. Svaku poprskajte rastopljenim margarinom, a trecu zalijte i filom. Redjajte dalje dok ne utrošite sav materijal. Završite dvema korama.

Pitu isecite na kocke i pecite, dok gornja kora ne porumeni. Prohladite.

Kuvajte mleko i izlomljenu cokoladu. Prelijte prohladjenu pitu, pospite bademima i ostavite da se natopi (najbolje preko noci).