

Pita od cokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 5 jaja
- 170 g šecera
- 100 g kisele pavlake
- 150 g brašna
- 70 g oraha
- 100 g cokolade
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Umutite maslac, 1 žumance, 1 kašiku šecera, kiselu pavlaku i brašno. Sve dobro zamesite i podelite na dva dela. Ostavite da odstoji 1 sat.

Nadev: Umutite 4 žumanceta, šecer, mlevene orahe, otopljinu cokoladu i vanilin šecer. Dodajte ulupan sneg od 5 belanaca.

U podmazan pleh stavite donju koru, zatim nadev i gornju koru.

Pecite na umerenoj toploći.

Kada je pita pecena, prelijte glazurom od cokolade. Ohladite i secite na kocke.