

# Americka pita od cokolade



## Sastojci

### Testo:

- 120 g margarina
- 1 šolja oštrog brašna
- + voda sa kockicama leda po potrebi
- 1/2 kašicice soli
- 1 kašicica vanil šećer

### Fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje (menaž)

## Priprema

Viljuškom razbijemo margarin. Što više možemo uz dodatak brašna, šećera, soli i vode. Mešajte kolko možete viljuškom, jer testo ne sme da se greje. Što bolje usitnite margarin i napravite kompaktnu masu to bolje. Nastavite rukama da mesite, dok ne dobijete glatko testo, ali ovaj deo radite što krace, da ne bi ste otopili margarin rukama. Kada je testo izmešano, lopticu upakujte u foliju i ostavite u frižider da odmori oko 10 minuta.

Lopticu prebacite na pobrđnjenu podlogu i razvucite na debljinu od oko 4 mm i razvucite na velicinu vaše vatrostalne posude, od oko 6-7 cm visine. Kada je testo razvuceno, lagano ga navite na oklagiju i prebacite preko posude i namestite testo prstima, da što bolje prione posudi. Višak testa sa strane odsecite makazama, a ivicu možete ukrasiti otiskom viljuške, dno obavezno izbockajte viljuškom, da se kora ne bi digla.

Testo se pece u unapred zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta (dok ne dobije zlatnu boju).

Fil se sprema krajnje jednostavno, bez margarina, pudinga pri cemu ceo fil preuzima ukus cokolade. Slatku pavlaku za šlag sipajte u sud i polako grejemo na šporetu. Kada slatka pavlaka pocne da kljuca, smanjite temperaturu dodajte izlomljenih 300 g cokolade i lagano mešajte, dok slabo krcka. Kada se cokolada skroz otopi i dobijete glatku tecnost boje cokolade, uklonite sa vatre i ohladite da bude mlako.

Gotovo testo kada je skroz ohladjeno prelijte filom, fil je skroz tecan. Pitu stavite u frižider na minimum 2 sata.

Fil ce se za to vreme stegnuti na cvrstinu kocke margarina, lako se sece i servira.