

Griz pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **oko 550 g** brašna
- 2 jajeta
- **160 g** masti
- **160 g** šecera
- 1 prašak za pecivo
- **0,7 dl** mleka
- **3 kašike** kakaa

Fil:

- **1 l** mleka
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** griza
- **250 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **200 g** mlevenih lešnika

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Mikserom dobro umutiti jaja, šećer i mast, pa uz postepeno dodavanje mleka i brašna pomešanog sa praškom za pecivo i kakaom umesiti testo. Podeliti ga na 4 jufkice. Svaku jufkicu rasklagijati na papir za pečenje velicine pleha (35x25) i peci kore na poledjini pleha. Za fil staviti mleko sa šećerom da provri, pa u njemu skuvati griz. Kada se ohladi, sjediniti ga sa umućenim margarinom i prah šećerom. Na kraju dodati i mlevene lešnike. Ovim filom filovati kore. Na zadnju koru staviti glazuru od čokolade.

Savet