Pita sa šljivama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **200 g**brašna
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **3**žumanca
- na vrh noža soli

Fil:

- **700 ml**mleka
- **2**pudinga od cokolade
- **5 kašika**šecera
- **1 kockica**margarina
- **200-300 g**šljiva
- šecer u prahu za posipanje
- **100 g**cokolade

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Mesiti dok se ne dobije homogena masa, testo je sipkavo. Kad ste dobro umesili staviti u kesu i u frižider pola sata taman dok se skuva fil.

Staviti 500 ml mleka da se kuva, a u ostalih 200 ml dodati puding i šecer, dobro izmešati da nema grudvice. Kad mleko provri sipati prašak i mešati par minuta. Staviti kockicu margarina i cokladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Oprati šljive i iseci ih na tanje kriške. Testo izruciti na radnu površinu i razvaljati ga da bude po par santimetara vece od samog pleha. Namotati ga na oklagiju i prebaciti u pleh. Pleh namazati margarinom i posuti malo grizom da se testo ne zalepi. Testo razvuci i po ivicama pleha, a dno izbockati viljuškom. Izruciti puding i rasporediti ga ravnomerno po testu. Preko pudinga poreati kriskice šljiva i staviti da se pece dvadesetak minuta.

Savet

Gotovu pitu posuti secerom u prahu i topljenom cokoladom pa sluziti.