Frankova pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **400 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **1**prašak za pecivo
- **400 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa

Fil:

- **2**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1/2 l**mleka
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **6 kašika**vode
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**ulja

Priprema

Sve sastojke za koru umutiti, sem kakaoa. Masu podeliti na tri dela, dve kore ispeci žute, a u poslednju dodati kakao i ispeci trecu koru. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti kore da se ohlade.

Izmutiti puding u malo mleka pa ga skuvati u preostalo mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin dobro izraditi sa mlevenim šecerom pa ga dodati u hladan puding i sve dobro izmutiti. Fil podeliti na dva dela pa filovati kore, tako da braon kora bude u sredini.

Otopiti cokoladu sa ostalim sastojcima i preliti kolac.

Savet

Umesto glazure, može se ostaviti malo fila pa premazati treu koru i posuti rendanom okoladom.