

okoladna pita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** masti ili butera
- **300 g** brašna
- **1** žumance
- **prstohvatsoli**
- **4 kašike** hladne vode

Fil:

- **6** jaja
- **8 kašika** kristal šećera
- **150 g** mlevenih oraħa ili lešnika
- **50 g** čokolade
- **1/2** limuna - sok

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka, podeliti na dve lopte, uviti u foliju i ostaviti bar 2 sata u frižideru. Testo može i da prenoci u frižideru. Pleh u kome će se peći pita mora biti manji četvrtasti (moj je 23×32 cm). Dobro podmazati pleh i na dno staviti razvijenu koru tako da malo obložite i stranice. Umutiti žumanca sa šećerom, dodati otopljenu čokoladu, sok od limuna i mlevene oraħe ili lešnike. Na kraju dodati sneg od 6 belanaca i sve lagano promešati da se sjedini. Preko fila staviti drugu koru i peći na 180 stepeni oko 30 minuta. Probati čačalicom da li je pečen fil jer njega ima više i reži je. Ohladiti pitu, seci na željenu veličinu i zasaceriti prah

šecerom zamirisanim vanilom po želji.

Savet

Napraviti je dan ranije.