

Becka pita (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecilist oblande
- **300 g** petit keksa
- **2** dlsoka od narandže

Fil I:

- **2** caše (od jogurta) šećera
- **2** caševode
- **125 g** margarina
- **100 g** posne čokolade za kuvanje
- **350 g** mlevenog posnog keksa
- **350 g** kokosovog brašna

Fil II:

- **100 g** šećera
- **1** dl vode
- **100 g** posne čokolade
- **125 g** posnog margarina
- **400 g** mlevenih oraha

Glazura:

- **150 g**posne cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U šerpu staviti 2 čaše šećera i 2 čaše vode i kuvati dok se šećer ne istopi. Zatim dodati margarin, cokoladu i kuvati dok se sve ne sjedini. Skloniti sa ringle i dodati mleveni keks i kokos. Dobro promešati. Toplim filom premazati list oblande, zatim preko fila poreati petit keks umocen u sok od narandže.

Fil II: Prokuvati 1 dl vode sa šećerom dodati margarin i cokoladu, skloniti sa ringle i dodati mlevene orahe. Premazati preko keksa. Napraviti glazuru od cokolade i ulja i premazati kolac. Prijatno!

Savet