

Kakao griz pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** masti
- **1** jaje
- **3 kašike** meda
- **2 kašike** kakao praha
- **50 ml** mleka
- **270 g** brašna
- **1 ravna kašica** sode bikarbone

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** griza
- **50 g** bele čokolade

Priprema

Brašno pomešati sa sodom bikarbonom, a u drugoj posudi sjediniti mikserom mast, jaje, med, kakao i mleko. Zatim postepeno dodavati brašno i mutiti, pa nastaviti mesiti rukom dok se ne dobije ujednaceno meko testo. Podeliti na dva jednaka dela. Mleko i šećer staviti da kuva, pa kada prokuva dodavati postepeno griz, neprestano muteci žicom. Kuvati dok se ne zgusne, pa skloniti sa ringle i ubaciti cokoladu izlomljenu na kockice. Mešati dok se cokolada ne istopi. Iseci pek papir u velicini pleha (20x30), dva komada, pa razvuci prvu polovinu testa, izbockati ga viljuškom i prebaciti u pleh, zajedno sa papirom. Drugi deo testa, tako?e, razvuci na papiru i izbockati viljuškom.

Zatim na prvu polovinu testa izruciti mlak fil, poravnati, pa pokriti drugom polovinom testa, tako da papir za pecenje do?e gore, pa ga polako skinuti. Malo poravnati i upakovati krajeve, pa ubaciti u rernu koju smo zagrejali na 180°C. Peci oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider, najbolje da prenoci. Posuti šećerom u prahu ili otopljenom cokoladom.

Savet