Posna Becka pita

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za I sloj:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode
- **125 g**posnog margarina
- **200 g**kokosa
- **150 g**posne cokolade za kuhanje
- **250 g**izdrobljenog petit keksa

Za II sloj:

- **100 g**šecera
- **1 dl**vode
- **150 g**posne cokolade za kuhanje
- **100 g**posnog margarina
- **250 g**oraha

Za III sloj:

- **100 g**posne cokolade za kuhanje
- **3 kašike**ulja
- **25 g**posnog margarina

I još:

- **1** list oblande
- **200 g**petit keksa
- **1**narandža (sok)

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke.

Za I sloj: Prokuhati vodu sa šecerom. Kada provri dodati margarin i cokoladu, pa miješati dok se sve ne istopi. U vrelo dodati izdrobljeni keks i kokos, pa sve dobro sjediniti i toplim filom premazati list oblande.

Preko prvog sloja porati petit keks, namocen u sok od jedne narandže.

Za II sloj: Prokuhati šecer i vodu, pa dodati margarin i cokoladu. Pola oraha isjeckati, a pola samljeti, pa sve dodati u fil i toplim premazati porani keks. Kolac ostaviti malo da se ohladi.

Za III sloj: Istopiti cokoladu sa uljem i margarinom. Preliti ohlaeni kolac i po želji posuti kokosom ili mljevenim keksom.

Savet