

## *oko oranž pita*



težina: lako

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **600 g** mekog brašna
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 g** margarina
- **2 jajeta**
- **200 g** šećera
- **6 kašikakisele pavlake**

#### **Za fil:**

- **400 g** šećera
- **3 dl** vode
- **1** margarin
- **150 g** Menaž cokolade
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- **2** zamrznute pomorandže

#### **Za glazuru:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **3 kašikeulja**
- **50 g** bele cokolade

## **Priprema**

Umesiti testo za kore i podeliti na 4 loptice. Svaku razvuci tanko na papir za pecenje (30x30 cm) i peci na 160 C da ostanu bele.

Kuvati šećer sa vodom dok ne prokljuca. Potom dodati margarin i cokoladu pa mešati dok se ne otopi. U prohlaenu smesu dodati mlevene orahe, mleveni keks i rendane smrznute pomorandže. Mlakim filom premazati kore i gornju koru. Preliti glazurom od Menaž cokolade. Kad se stegne išarati otopljenom belom cokoladom.

## **Savet**