

oko-vanil pita



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **malom** mleka

Za fil:

- **4 kašike** gustina
- **0,5 l** mleka
- **250 g** maslaca
- **200 g** šećera u prahu

Za posipanje:

- **100 g** Menadž čokolade

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer, dodati pecivo, puding i brašno i sve zamesiti sa malo mleka da se dobije ne puno tvrdo testo. Podeliti na 4 loptice. Svaku rastanjiti oklagijom i peći na 200 stepeni na prevrnutom plehu. U mleko staviti šećer i gustin, pa kuvati da se dobije gusta masa. Skloniti sa šporeta, ohladiti i sjediniti sa

prethodno umucenim maslacom i šecerom u prahu. Filovati sve korice i odozgo premazati tanak sloj. Narendati cokoladu.

Savet