

# *Pita sa šljivama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu

### **Za premaz:**

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **1,5 dl**ulja
- **200 g**kisele pavlake
- **1 kesica**praproška za pecivo

### **Za fil:**

- **1 kg**šljiva
- **1 kašicicacimet**a
- **12 kašikagriza**
- **100 g**cokolade

### **Za sirup:**

- **300 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1 kesicavanilin** šecera

## **Priprema**

Skuvati sirup. U posudu staviti šefer, vodu i vanilu, kuvati od kad provri 7-8 minuta. Ostaviti da se sirup ohladi. Šljive oprati, izvaditi koštice i iseckati na kocke, posuti sa 1 kašicicom cimeta i izmešati, podeliti na 6 delova (imacemo 6 složenih rolata). okoladu izrendati i podeliti na 6 delova. Napraviti premaz. Umutiti 4 jaja sa šeferom, dodati ulje, kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Premazati 1 koru sa 4-5 kašika premaza, preko drugu koru, premaz pa 3 koru premaz. Preko trece premazane kore staviti seckane šljive, posutu sa 2 kašike griza i 1 rendane cokolade, uviti kore u rolat i staviti u podmazan kalup. Tako uraditi sa svim korama, premazom i filom.

Složene rolate premazati sa 1 kašikom ulja i peci na 180 stepeni 30- 35 minuta. Hladnim sirupom preliti topelu i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi seci.

## **Savet**