

Pita od čokolade i oraha



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za prhko testo:

- **250 g** oštrog brašna
- **150 g** maslaca ili margarina
- **50 g** kristal šećera
- **malo** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera burbon
- **2 prepune kašike (oko 100 ml)** kisele pavlake
- **10 ml (1 cep)** ruma
- **do 100 g** brašna za umesivanje

Za nadev:

- **5 jaja**
- **200 g** kristal šećera
- **140 g** Menaž čokolade
- **20 ml (2 cepa)** ruma
- **80 g** oraha
- **malosoli**

Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šećer i vanilin šećer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati kiselu pavlaku i rum i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove količine namirnica dobila sam 600 gr. testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2x po 300 gr.). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji

oko 1 sat. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18cm x 30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pečenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 200 stepeni i malo zapeći (oko 10 minuta) Priprema nadeva: Orahe samleti. okoladu staviti na laganu vatru da se otopi. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom penasto umutiti. Umucenim žumancima dodati otopljenu cokoladu i rum te dobro mikserom umutiti. Dodati samlevane orahe i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da postane kompaktna masa. Malo zapečeno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti ukljucenu Na malo zapečeno testo staviti nadev i ravnomerno ga rasporediti po testu. Razvaljati drugu jufku testa na radnoj površini, testo izbockati viljuškom i njime prekriti nadev u tepsiji. Kako je nadev mekan, na nekim delovima ce precī preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peći oko 20 minuta. Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Posipati sa šećerom u prahu ili preliti cokoladnom glazurom. Seci na štangle dimenzija 3x6cm. Dobije se ukupno 30 kom.

Savet