

?okoladna pita



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 200 ml pavlake
- 150 g mlevenog plazma keksa
- 200 g eurokrema
- 50 g cokolade za kuvanje
- 30 g šećera u prahu (za posipanje nakon pečenja)
- 30 ml mleka
- 1 kesica vanilin šećera
- malo gazirane vode
- malo ulja
- 2 jajeta
- kašičica cimeta

Priprema

Eurokrem rastopiti na vatri u nekoj šerpici, dodati mu mleko, cokoladu i kada se masa sjedini, dodati pavlaku, vanil šećer, jedno jaje i mlevenu plazmu. Sjediniti smesu.

Svaku koru prvo premazati mešavinom ulja i gazirane vode, pa sipati čokoladnu masu i urolati je sa tri kore.

Pred pečenje pitu premazati ramucenim jajetom i posuti je sa malo cimeta.

Peci otprilike 30 minuta.

Kada se malo ohladi, pitu posuti šećerom u prahu.