

Pita sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanjekora** za pitu

Fil:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **200 g** oraha

Preliv:

- **200 g** margarina
- **500 ml** vode
- **200 g** šecera
- **1** limun

Priprema

Skuvati preliv prvo, jer se mora pita preliti vruca sa hladnim prelivom. Staviti vodu, šecer i limun i ukuvati desetak minuta.

Izrendati cokoladu i pomiješati sa mljevenim orasima. Po dvije kore posutu filom, saviti i režati u pleh. Isjeci po želji pa preliti sa istopljenim margarinom (ja stavljam 150 gr putera). Po želji posuti sa cokoladom i orasima i peći oko 20 min na 200 stepeni zavisno od rerne.

Vrucu pitu preliti sa hladnim prelivom i ostaviti da upije.

Savet

Preliv možete napraviti i sami. Po receptu ide 500 g šećera, što je za moj ukus mnogo slatko pa smanjim.