

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** goraha

Preliv:

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

Priprema

Skuvati preliv prvo, jer se mora pita prelitи vruća sa hladnim prelivom. Staviti vodu, šeher i limun i ukuvati desetak minuta.

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

Vrucu pitu preliti sa hladnim prelivom i ostaviti da upije.

Savet

Preliv možete napraviti i slai. Po receptu ide 500 g šeera, što je za moj ukus mnogo slatko pa smanjam.