

okoladno - vocna pizza



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **1/5 kocke** kvasca
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3 kašike** ulja

okoladni fil:

- **1 kesica** krem pudinga od čokolade (bez kuvanja)
- **250 ml** mleka
- **70 g** čokolade
- **50 g** margarina

Vocni fil:

- **400 g** jagoda
- **100 g** kivija
- **100 g** banane
- **100 g** pomorandže
- **1/2** limuna- sok

I još:

- **100 g** cokolade
- **1 kesica** preliiva za kolace
- kokos

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šecer, so, jaje, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti 15 minuta, da odmori. Uzeti kalup, sa obrucom, vel 26 cm i dno prekriti pek papirom. Testo razvuci, rukom, tako da ivice testa preu preko stranica donjeg dela kalupa.

U secko staviti 100 g cokolade i samleti, ali da ostanu i krupniji parcici. okoladu rasporediti u krug, razvijenog, testa, s tim da ostane slobodan prostor do ivice testa, 2 cm.

Preklopiti ivice testa preko cokolade i pritisnuti, dobro, prstima. Premazati testo uljem. Staviti obruc kalupa oko testa i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Testo peci samo da blago porumeni. Izvaditi ga i ohladiti.

Staviti u manju šerpicu 70 g cokolade, izlomljene, dodati 50 g iseckanog margarina, pa staviti da se smesa rastopi, na tihoj temperaturi.

etkicom premazati rub ispecene i ohlaene kore za pizzu. Preko poreati...

...jagode, isecene na pola.

okoladni fil: Kesicu krem pudinga umutiti sa 250 ml mleka. U umucenu smesu dodati rastopljenu, ohlaenu, cokoladu sa margarinom (sa kojom smo premazali ivice testa). Dobro sjediniti, pa ravnomerno rasporediti na sredinu kore.

Iseckati ostatak jagoda, dodati iseckane banane, kivi i pomorandžu. Iseckano voce preliteri sa limunovim sokom i promešati. Kesicu preliiva za kolace pripremiti prema uputstvu, prohladiti i preliteri preko iseckanog voce. Brzo (ali veoma brzo) promešati i staviti voce preko cokoladnog fila. Preko voca posuti kokos.

Pizzu staviti u frižider, oko dva sata, izvaditi i poslužiti.

Savet