

Becka pita



Sastojci

Sloj 1:

- 2 čaše (od 2 dl) šecera
- 2 čaše vode
- 125 g margarina
- 100 g čokolade
- 250 g mlevena keksa
- 200 g kokosa
- 1 list veće oblande

Sloj 2:

- 100 g šecera
- 1/2 dl vode
- 100 g čokolade
- 125 g margarina
- 200 g mlevenih oraha

Potrebno je još:

- 200 g keksa
- 2 dl soka od narandže

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Sloj 1: Šećer i vodu kuvati samo da se šećer istopi dodati čokoladu i margarin da se istopi, skinuti sa vatre i dodati, mleveni keks i kokos. Sve dobro sjediniti i toplu masu naneti na 1 list oblande. Preko staviti keks prethodno potapan u sok od narandže.

Sloj 2: Istopiti na vatri šećer i vodu dodati margarin i čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe. Dobro izmešati i premazati preko keksa.

Kad se ohladi preliti glazurom od čokolade, i dok se još čokolada nije stegla posuti kokosom.