

okoladna pita (5)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **150 g** margarina
- **70 g** šecera
- **1** jaje
- **1** vanilin šecer
- **1** prstohvat soli
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašika mleka

Fil:

- **6** jaja
- **180 g** šecera
- **100 g** oraha
- **3** kašike prezli
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

U zdelu staviti brašno, prašak za pecivo, prstohvat soli, vanilin šecer, šecer, jaje, mleko i otopljeni margarin. Zamesiti fino testo. Testo umotati u foliju i ostaviti na hladno - frižider dok radite fil. Fil: Uzeti 2 zdele, u jednu stavljati žumanjca, a u drugu belanjca. U zdelu sa žumanjcima dodati pola kolicine šecera i penasto izraditi sa mikserom, potom dodati samljevene orahe, prezle i rastopljenu čokoladu, sve lepo izmešati. Mikserom izmutiti belanjca sa dodavanjem druge polovinu šecera. Belanjca lagano dodavati u fil od žumanjaca i sve lagano

sjediniti. Izvaditi testo iz frižidera. Podeliti na dva ista dela. Pobrašnjaviti radnu površinu i razvaljati testo na velicinu tepsije, oklagijom prebaciti testo na tepsiju na koju ste stavili papir za pecenje. Potom na testo sipati fil sa žumanjcima, izravnati. Razvaljati drugi deo testa i lagano opet oklagijom prebaciti testo u tepsiju na fil. Gornju koru izbockajte malo viljuškom. Peci na 175 oko 30 minuta... Upotrebite test cackalicom, ako je cackalica cista, kolac je gotov. Pospite kolac sa šećerom u prahu. Tepsija velicine 20x35cm.

Savet