

## *Starinska pita sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kore za gibanicu
- **200 g** cokolade
- **200 g** mlevenih oraha

#### **Za preliv:**

- **800 g** šećer
- **1** limun
- **500 ml** voda

### **Priprema**

Izrendajte cokoladu, a orahe sameljite. Koru raširiti na radnu površinu i posuti je sa rendanom cokoladom i mlevenim orahom. Od sredine kore poceti da skupljate koru praveci ružu. Stavljati ruže u pleh, jednu do druge.

Peci na 200 C oko 15 minuta. Za to vreme skuvati šerbet od šećera i vode. Limun iseci na kolutove, ubaciti u šerbet i preliti pitu. Pustiti da se dobro ohladi.

### **Savet**