

Pita sa cokoladnim kremom i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gr.**brašna za kisela testa
- **1 prstohvatsoli**
- **1/2 kockice**svježeg kvasca
- **1 dl**mleka
- **150 g**maslaca
- **50 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**izrendana limunova korica
- **2**jajeta
- **2**kašiikeorahovace
- **200 g**cokoladnog krema
- **100 g**mevenih oraha
- **1**caša cokoladne glazure

Priprema

Pripremiti sastojke.

Staviti kvasac u mlako mleko, dodati 1 kašicu šecera i 1 kašicu brašna, pa ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti polovinu ukupne kolicine brašna, posoliti i promešati, dodati umuceno 1 jaje i 1 žumance sobne temperature, orahovacu, izrendanu koricu limuna, kao i rastopljen puter sa šecerom i vanilin šecerom. Sve ponovo izmešati i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo. Pokriti testo i ostaviti na topлом oko 30 minuta da naraste, pa ga premesiti i rastanjiti. Dimenzije rastanjenog testa su 31x33cm. Na sredinu testa namazati cokoladni krem, a preko posuti sa 50 g mlevenih oraha.

Jednom polovinom testa preklopiti fil.

Drugu polovinu testa staviti preko preklopljenog dela. Prstima spojiti bocne ivice testa.

Testo staviti u pleh za komisbrot obložen papirom za pecenje, pokriti ga i ostaviti da odmori 15-ak minuta dok se rerna ne zagreje na 200 stepeni C.

Umutiti preostalo belance i premazati testo, pa ga staviti u rernu i peci oko 45 minuta. Proveriti nakon pola sata i po potrebi prekriti papirom za pecenje da ne izgori.

Ispecenu pitu ostaviti 10 minuta da odstoji, a za to vreme pripremiti cokoaldnu glazuru otapanjem u vrucoj vodi.

Pitu premazati glazurom i posuti sa preostalih 50 g mlevenih oraha.

Savet

Sei kada se prohladi, zagrejanim nožem.