

Kakao griz pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** masti
- **1** jaje
- **3 kašike** meda
- **2 kašike** kakao praha
- **270 g** brašna
- **50 ml** mleka
- **1 kašičica** sode bikarbone

Za kremu:

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **60 g (5 kašika)** griza
- **50 g** bele čokolade

Priprema

Brašno pomešati sa sodom bikarbonom. U drugu činiju staviti mast, jaje, med, kakao i mleko i izmiksirati. Postepeno dodavati brašno, pa nastaviti mešenje rukom da se dobije fino, mekano testo, pa ga podeliti na dva jednaka dela

U malo mleka dodajte šećer i griz, promešajte, a ostatak mleka stavite na ringlu da provri. U tankom mlazu sipajte razmuceni griz, neprestano mešajući. Dodajte čokoladu i rastopite je u grizu. Ostavite da se malo

prohladi, povremeno promešajte da se ne bi stvorila korica.

Sada razvucite posebno obe kore na papiru. Prvu koru sa papirom stavite u odgovarajuci pleh i izbockajte je viljuškom na nekoliko mesta. Na koru sipate mlaku kremu. Drugu koru tako?e izbockajte viljuškom i stavite je naopako preko kreme i rukama nežno poravnajte odozgo kako bi se krema i kora zalepile.

Pecite pitu na 180 stepeni oko 10 minuta. Pitu ohladite u frižideru.

Savet