

Pita sa šljivama i cokoladom (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **400 g** šecera
- **60 ml** ulja
- **200 ml** vode
- **150 g** cokolade
- **1 kg** očišćenih svežih šljiva
- (može i iz zamrzivaca)
- **50 g** prezli

Priprema

Očišćene sveže šljive prelići sa 200 ml vode i dodati 200 g šecera. Ostaviti da šljive puste sok oko 2-3 sata.

Razdvojiti kore i redjati kao za gibanicu u plehu velicine 35x25 cm. Na dno pleha staviti pek papir. Staviti jednu koru i krajeve kore sa strane pleha. Unutar redjati po dve kore malo ih zgužvati. Kore poprskati sokom koji su pustile šljive. Zatim rasporediti šljive, posuti sa 3 kašike šecera, narendati cokoladu (jedna štangla), posuti 1 kašiku prezli i poprskati uljem.

Ponoviti postupak dok se ne utroše kore. Za kraj ostaviti jednu koru i prekriti pitu, sa svih strana poprskati preostalim sokom od šljiva. Peci na 180 C oko 40 minuta.

Uživajte u ukusu šljive i cokolade.

Savet

Ako su šljive iz zamrzivača, onda se ne dodaje voda, već same šljive puste sok i pita je još ukusnija i sočnija! Ja sam za ovu pitu koristila šljive iz zamrzivača.