

## Vocna pita (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za kore:

- **150 g** mekšalog margarina
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **450 g** brašna

#### Za cokoladni fil:

- **350 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **4 kašika** šećera
- **1** puding od čokolade
- **120 g** margarina

#### Za vocni fil:

- **300 ml** sirupa od maline
- **300 ml** vode
- **2** pudinga od maline

#### Za glazuru:

- **200** gcrne cokolade
- **50** gbele cokolade
- **10** kašikaulja

## **Priprema**

Prvo napravite filove. Razmutite puding od cokolade sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Zakuvati puding i pri kraju kuvanja dodati cokoladu, mešati dok se ne otopi. Kad se fil ohladi izmiksati ga sa omekšalim margarinom.

Sirup od malina pomešati sa malo vode, staviti da provri, a pudinge od malina razmutiti sa malo vode i zakuvati puding.

Zamesite testo od jajeta, šećera, omekšalim margarinom, mlekom i brašnom pomešanim sa praškom za pecivo. Odmah testo podeliti na 5 delova. Merite vagicom testo da bi bile kore iste. Svaku koru rasklagijati do velicine pleha (najboklje na pek pairu) i peci na prevrnuti pleh oko 8-9 minuta. Kora treba da ostane bela.

Filovati naizmenicno filove. Fil od maline je potrebno mazati dok je fil još mlak. Ceo kolac pritisnuti nekim težim predmetom da se sjedine kore i fil. okoladu otopiti sa uljem na pari preliri ceo kolac. Dobro rashladiti i uživati u kusu. Prijatno!

## **Savet**