

Americka pita od cokolade



Sastojci

Testo:

- 120 g margarina
- 1 šolja oštrog brašna
- + voda sa kockicama leda po potrebi
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašičica vanil šećer

Fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje (menaž)

Priprema

Viljuškom razbijemo margarin. što više možemo uz dodatak brašna, šećera, soli i vode. Mešajte koliko možete viljuškom, jer testo ne sme da se greje. Što bolje usitnite margarin i napravite kompaktnu masu to bolje. Nastavite rukama da mesite, dok ne dobijete glatko testo, ali ovaj deo radite što krace, da ne bi ste otopili margarin rukama. Kada je testo izmešano, lopticu upakujte u foliju i ostavite u frižider da odmori oko 10 minuta.

Lopticu prebacite na pobrašnjenu podlogu i razvucite na debljinu od oko 4 mm i razvucite na velicinu vaše vatrostalne posude, od oko 6-7 cm visine. Kada je testo razvuceno, lagano ga navite na oklagiju i prebacite preko posude i namestite testo prstima, da što bolje prione posudi. Višak testa sa strane odsecite makazama, a ivicu možete ukrasiti otiskom viljuške, dno obavezno izbockajte viljuškom, da se kora ne bi digla.

Testo se pece u unapred zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta (dok ne dobije zlatnu boju).

Fil se sprema krajnje jednostavno, bez margarina, pudinga pri čemu ceo fil preuzima ukus čokolade. Slatku pavlaku za šlag sipajte u sud i polako grejemo na šporetu. Kada slatka pavlaka počne da ključa, smanjite temperaturu dodajte izlomljenih 300 g čokolade i lagano mešajte, dok slabo krčka. Kada se čokolada skroz otopi i dobijete glatku tečnost boje čokolade, uklonite sa vatre i ohladite da bude mlako.

Gotovo testo kada je skroz ohladjeno prelijte filom, fil je skroz tečan. Pitu stavite u frižider na minimum 2 sata.

Fil će se za to vreme stegnuti na čvrstinu kocke margarina, lako se sece i servira.