

oko oranž pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** mekog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** margarina
- 2 jajeta
- **200 g** šećera
- **6 kašika** kisele pavlake

Za fil:

- **400 g** šećera
- **3 dl** vode
- **1** margarin
- **150 g** **Menaž** čokolade
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- 2 zamrznute pomorandže

Za glazuru:

- **100 g** **Menaž** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **50 g** bele čokolade

Priprema

Umesiti testo za kore i podeliti na 4 loptice. Svaku razvuci tanko na papir za pecenje (30x30 cm) i peci na 160 C da ostanu bele.

Kuvati šecer sa vodom dok ne prokljuca. Potom dodati margarin i cokoladu pa mešati dok se ne otopi. U prohlauenu smesu dodati mlevene orahe, mleveni keks i rendane smrznute pomorandže. Mlakim filom premazati kore i gornju koru. Preliti glazurom od Menaž cokolade. Kad se stegne išarati otopljenom belom cokoladom.

Savet