

okoladna pita (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **200 g** maslaca
- **1** **prstohvat** soli
- **2 kašike** šećera
- **12 kašika** hladne vode

Fil:

- **250 g** čokolade
- **2** jajeta
- **4** žumanceta
- **80 ml** slatke pavlake
- **50 g** šećera u prahu
- **1/2** narandže - sok
- **1/2** narandže - rendana korica

Priprema

Stavite brašno, šećer i so u posudu i izmešajte. Dodajte hladan maslac narezan na kockice pa mikserom po par sekundi mutite dok ne dobijete krupnije mrvice. Dodajte hladnu vodu, po 2-3 kašike, miksajući što manje, dok se sastojci ne povežu. Ako se vide komadici maslaca u testu, to je u redu. Testo zatim uvijete u prozirnu foliju i ostavite sat dva u frižideru.

Kada izvadite testo iz frižidera razvijete ga u krug koliki vam je pleh (ja sam koristila velicinu 24 cm) s tim da ima i testa koje cete zalepiti za rubove pleha. Zatim u pleh stavite papir za pecenje preko testa i na njega stavite manji pleh koji cete napuniti recimo pasuljem. Stavite peci 15 minuta na 180 stepeni. Ovo je iz razloga da vam se testo nebi sa rubova povuklo.

Dok se testo pece na pari otopite 250 g cokolade. U drugoj posudi umutite jaja i žumanca, pa dodate šećer, zatim dodate slatku pavlaku, koricu i sok od narandže i otopljenu cokoladu. Smesu sipate preko kore koja se pekla i vratite u rernu na još pola sata.

Pre secenja obavezno sacekajte da se ohladi.

Savet

Kad je hladna preko izrendajte okolade po želji.