

Kakao griz pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 gmasti**
- **1jaje**
- **3 kašikemeda**
- **2 kašikekakao praha**
- **270 gbrašna**
- **50 mlmleka**
- **1 kašicicasode bikarbone**

Za kremu:

- **500 mlmleka**
- **4 kašikešecera**
- **60 g (5 kašika) griza**
- **50 gbele cokolade**

Priprema

Brašno pomešati sa sodom bikarbonom. U drugu ciniju staviti mast, jaje, med, kakao i mleko i izmixirati. Postepeno dodavati brašno, pa nastaviti mešenje rukom da se dobije fino, mekano testo, pa ga podeliti na dva jednakaka dela

U malo mleka dodajte šecer i griz, promešajte, a ostatak mleka stavite na ringlu da provri. U tankom mlazu sipajte razmuceni griz, neprestano mešajuci. Dodajte cokoladu i rastopite je u grizu. Ostavite da se malo

prohladi, povremeno promešajte da se ne bi stvorila korica.

Sada razvucite posebno obe kore na papiru. Prvu koru sa papirom stavite u odgovarajući pleh i izbockajte je viljuškom na nekoliko mesta. Na koru sipate mlaku kremu. Drugu koru takođe izbockajte viljuškom i stavite je naopako preko kreme i rukama nežno poravnajte odozgo kako bi se krema i kora zlepile.

Pecite pitu na 180 stepeni oko 10 minuta. Pitu ohladite u frižideru.

Savet