

# Pita od èokolade

Contributed by Vanja  
Subota, 14 Travanj 2007

Za 2 kalupa promjera 30 cm

## TIJESTO

25 dkg maslaca  
20 dkg &scaron;tauba  
½ kg bra&scaron;na  
malo soli  
4 žumanjka  
4 žlice hladnog mlijeka

## NADJEV

14 dkg maslaca  
15 dkg èokolade  
8 žlica kakaa  
malo soli  
4 jaja  
20 dkg &scaron;eæera  
3 žlice meda  
3 žlice vrhnja ili &scaron;laga

Za tijesto dobro istuæi maslac, dodati &scaron;taub te jaja i miksati. Zatim posoliti bra&scaron;no i sa malo hladnog mlijeka umijesiti tijesto. Tijesto ostaviti 1 sat u frižideru ili &scaron;to je jo&scaron; bolje i lak&scaron;e, obložiti kalupe tijestom, nabockati ih perunom i onda ostaviti u frižideru. Prije peèenja namazati ga žumancem. Peæi ga 15 minuta na 180 (na polovicu).

Za nadjev na pari tuæi maslac sa èokoladom, kakaom i soli da se otopi. U to dodati jaja stuèena sa &scaron;eæerom, medom i vrhnjem. Smjasu uliti u kalup napola ispeèen i peæi 40 minuta na 180.