

Jednostavna prhka pita od čokolade

Ovaj recept iz bakine bilježnice za jednostavnu, prhku pitu s čokoladom osvojit će vas na prvi griz. Sočna i čokoladna iznutra, a prhka i hrskava izvana!

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 150 g margarina
- 1 žutanjak
- prstohvat soli
- naribana korica 1/2 limuna

Nadjev:

- 5 žutanjaka
- 6 bjelanjaka
- 200 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 140 g čokolade u prahu
- 1 žlica kakaa u prahu
- 80 g krušnih mrvica
- sok od 1/2 limuna

Priprema: Sve sastojke za tijesto stavite u veću zdjelu pa umijesite glatko tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku pola sata. Žutanjke izmiksajte sa šećerom pa dodajte limunov sok, čokoladu u prahu i kakao. Zatim dodajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Kada sve dobro izmiješajte dodajte malo po malo krušnih mrvica i kuhačom lagano miješajte smjesu dok se svi sastojci ne sjedine. Rashlađeno tijesto podijelite na dva dijela. Kalup za pečenje (cca 20x30 cm) namastite i pobrašnite. Polovicu tijesta razvaljajte i položite na dno kalupa za pečenje. Preko tijesta stavite nadjev i prekrijte ga drugom polovicom tijesta. Kolač lagano izbodite vilicom i pecite ga 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C. Ohlađeni kolač pospite šećerom u prahu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)