

PILE SA VIŠNJAMA I ČOKOLADOM

Za tijesto:

250 g brašna
2 žumanjka
80 g šećera u prahu
100 g maslaca
2 žlice kakaa
vode prema potrebi

Za nadjev od višanja:

400 g višanja očišćenih od koštica
50 g šećera
vanilin šećer
1 žlica ruma

Za čokoladni nadjev:

180 g čokolade sa visokim udjelom kakaa
200 g vrhnja za šlag
1 jaje
1 bjelanjak

Prosijte brašno pomiješano sa kakaom i šećerom u prahu u prikladnu zdjelu. Dodajte maslac narezan na manje komadiće i žumanjke. Umijesite tijesto. Ukoliko je potrebno dodajte i malo vode. Omotajte tijesto rastezljivom folijom pa ga stavite u hladnjak na jedan sat. Za nadjev od višanja u prikladan lonac stavite višnje, šećer i vanilin šećer. Kuhajte na umjerenoj vatri uz povremeno miješanje dok višnje ne omekšaju. Lagano ih zgnječite vilicom. Umiješajte žlicu ruma pa ostavite da se ohladi.

Namastite i pobrašnite 8 manjih kalupa za pite. Zagrijte pećnicu na 180 C. Ohlađeno tijesto razvaljajte pa njime obložite pripremljene kalupe. Nabockajte vilicom pa svaki kalup obložen tijestom prekrite komadićem papira za pečenje pa po njemu rasporedite suhi grah. Tako pripremljene pite pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10-12 minuta.

U međuvremenu pripremite čokoladni nadjev. U prikladnoj posudi zagrijte vrhnje za šlag. Čokoladu nasjeckajte na manje komadiće pa je prelite vrućim vrhnjem. Miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu i čokolada se u potpunosti otopi.

Mikserom pjenasto izradite jaje i bjelanjak pa u pjenastu smjesu umiješajte smjesu čokolade i vrhnja.

Izvadite kalupe iz pećnice pa maknite grah i papir. U svaki kalup stavite po žlicu nadjeva od višanja pa na njega stavite i čokoladni nadjev.

Vratite u pećnicu da se još peče 20-ak minuta.

Ohladite.

Poslužite i po želji uz malo šlaga.