

Pita od čokolade

<http://kruhai.blogspot.com/2011/11/pita-od-cokolade.html>

190g brašna
125g maslaca
1 žlica šećera
prstohvat soli
40ml hladne vode

100g čokolade za kuhanje
75g maslaca
3 žlice tamnog kukuruznog ili javorovog sirupa
3 jaja
100g smeđeg šećera
1 vrećica bourbon vanilin šećera

šlag, krupno zdrobljeni poprženi lješnjaci ili krokant od lješnjaka

Ugrijte pećnicu na 200°C.

Rukama napraviti mrvice od brašna, soli, šećera s hladnim maslacem narezanim na listiće. Dodati hladnu vodu i brzo umijesti tijesto. Tijesto razvaljati na pobrašnjenoj podlozi i staviti u namašćeni kalup za pite. Peći 10 minuta na 200°C.

Na laganoj vatri otopite čokoladu, maslac i sirup. Dobro izmiješajte, maknite s vatre. Dodajte šećer i vanilin šećer, dobro izmješajte mikserom te dodajte jedno po jedno. Sve dobro izmiksajte.

Izvadite tijesto iz pećnice i na njega ulijte dobicvenu kremu od čokolade. Peći još 30 minuta.

Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem, te posipano krupno zdrobljenim lješnjacima, krokantom ili krupno naribanom čokoladom.

