

## FRANCUSKA PITA

Za svijetlo tijesto:

150 g maslaca  
150 g šećera  
7 žumanjaka  
150 g brašna  
1/2 vrećice praška za pecivo

Za tamno tijesto:

7 bjelanjaka  
150 g šećera  
150 g oraha  
50 g otopljene čokolade  
1/2 vrećice praška za pecivo

Čokoladna glazura

Namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Za svijetlo tijesto mikserom pjenasto izradite omekšali maslac i šećer.

Dodajte jedan po jedan žumanjak.

Prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo pa umiješajte u smjesu jaja i maslaca.

Dobiveno tijesto ulijte u pripremljeni lim i zagladite površinu.

Za tamno tijesto mikserom izradite bjelanjke i šećer.

Orahe izmiješajte s praškom za pecivo pa nježno umiješajte u snijeg.

Umiješajte i prohladenu otopljenu čokoladu.

Premažite preko svijetlog tijesta.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-ak minuta.

Ohladite.

Pripremite čokoladnu glazuru pa je prelijte preko ohlađenog kolača.

Kada se glazura ohladi i stisne narežite kolač po želji.