

PITA OD ČOKOLADE I MERINGE

Za biskvit:

340 g čokolade
120 g maslaca
100 g smeđeg šećera
6 jaja
1 žlica ruma
prstohvat soli

Za premaz:

marmelada od marelice ili maline

Za meringu:

6 bjelanjaka
100 g šećera u prahu
1 žlica škrobnog brašna
150 g tostiranih, krupno mljevenih lješnjaka

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za pitu.

Čokoladu nasjeckajte na manje komadiće pa je otopite na pari.

Odvojite žumanjke od bjelanjaka.

Bjelanjke s prstohvatom soli mikserom izradite u srednje čvrsti snijeg.

Maslac, smeđi šećer i žumanjke miksajte dok ne dobijete pjenastu smjesu i šećer se ne otopi.

U rastopljenu čokoladu dodajte rum pa umiješajte u smjesu s jajima.

Na kraju nježno umiješajte snijeg od bjelanjka.

Ulite u pripremljeni kalup za pitu i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta.

Za meringu nasjeckajte čokoladu.

U posudici pomiješajte nasjeckanu čokoladu s lješnjacima i škrobnim brašnom.

Mikserom tući bjelanjke do se malo ne zapjene pa onda postepeno dodavati šećer u prahu.

Tući dok ne dobijete čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Tortu izvadite iz pećnice i premazati je marmeladom.

U snijeg od bjelanjaka umiješati smjesu s lješnjacima pa je premazati preko kolača.

Pitu vratiti u pećnicu na još 20 minuta.

Pitu ohladiti prije posluživanja.