

Čoko pita sa šljivama



Potrebni sastojci:

Prhko tijesto:

- 230 g brašna (1/2 glatko, 1/2 oštro),
- 2 velike kašike kakaoa Dr.Oetker,
- 100 g kristal šećera,
- 100 g hladnog maslaca,
- 1 jaje,
- 1/2 vrećice praška za pecivo Dr. Oetker,
- 1 velika kašika milerama ili pavlake

Čoko fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka,
- 1 vrećica čokoladnog pudinga sa komadićima čokolade Dr.Oetker,
- 120 g šećera,
- 100 g mliječne ili crne čokolade,
- 400 g milerama (30% m.m.)

Još potrebno:

- oko 400-500 g šljiva,
- 1 vrećica cimet šećera Dr.Oetker,
- kapljice ili komadići čokolade

Izrada:

Prhko tijesto:

Brašnaste sastojke prosijati u odgovarajuću posudu i dodati maslac isjeckan na kockice, a zatim i ostale sastojke i rukama zamijesiti tijesto. Mijesite tek toliko da se formira kugla tijesta, ne previše. Formirati 2 diska od 2/3 i 1/3 tijesta, zamotati ih u prozirnu foliju i ostaviti u zamrzivač oko 30-40 min.

Za to vrijeme pripremiti fil i šljive...

Fil:

Mlijeko zagrijati u odgovarajućoj šerpi i u vrelom skuhati puding i šećer koji smo razmutili sa malo hladnog mlijeka. Kad je puding kuhan, smaknuti sa šporeta, dodati mileram i promiješati, odmah dodati i komadiće čokolade i dobro promiješati dok se sva čokolada ne istopi. Površinu fila prekriti prozирnom folijom.

Pripremiti i šljive, očistiti ih i isjeckati. Dodati im cimet šećer i lagano promiješati.

Rashlađeno tijesto (2/3) razvaljati na pobrašnjenoj podlozi i prebaciti u maslacem podmazan pleh za pite d=27 cm. Tijesto izbockati viljuškom i preko prvo rasporediti čokoladni fil, zatim u fil utisnuti komadiće šljiva, a preko izmrviti 1/3 rashlađenog tijesta i posuti kapljicama čokolade. Pitu stavite u zamrzivač dok se rerna ne zagrije na 170°C (oko 10-ak minuta). Peći u zagrijanoj rerni 70 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Nakon vađenja iz rerne ostaviti je prvo da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i u frižideru. Prije serviranja izvaditi je iz frižidera 15-ak minuta ranije.

Prijatno! ❤️