



## JERNEJ KITCHEN

# ČOKOLADNA PITA (NAJBOLJ ENOSTAVNA)

*Ta čokoladna pita je hecno enostavna, a vrhunskega okusa in ustvarjena za čokoholike. Podlaga je narejena iz mletih piškotov, krema pa je čisto čokoladna.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
HLAJANJE:	2	URI 30 MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE (S HLAJANJEM)

### PODLAGA

220 g mletih keksov (npr. Plazma)

80 g sladkorja

120 g masla

### ČOKOLADNA KREMA

360 g sladke smetane

360 g čokolade (45 - 60% kakava)

100 g kremnega namaza (npr. Philadelphia, ABC)

40 g masla

200 g stepene sladke smetane, za serviranje

### TOOLS AND EQUIPEMENT

model za pite 22 cm

skleda

kozica

metlica

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 190 °C. Pripravimo model za pite premera 22 cm.

### PODLOGA

V skledi premešamo mlete piškote, sladkor in stopljeno maslo. V tortni model, oziroma v model za pite premera 22 cm damo piškotno podlago in jo enakomerno razporedimo. S kozarcem dobro pritismo ob dno in robove. Prestavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 10 - 12 minut pri 190 °C. Ko se podloga speče, jo vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladi, približno 30 minut.

### KREMA

Sladko smetano vlijemo v kozico in pri zmernem ognju zavremo. Odstavimo iz ognja. Dodamo ščepljivo soli in nalomljeno čokolado ali čokoladne kapljice in z metlico premešamo v gladko, svetlečo zmes. Dodamo kremni namaz in maslo narezano na manjše kocke. Premešamo, da dobimo gladko zmes.

### ČOKOLADNA PITA

Čokoladno kremo vlijemo v pripravljeno podlago in postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri, ali čez noč. Postrežemo s stepeno sladko smetano.