



JERNEJ KITCHEN

BRIGADEIRO PITA

Brigadeiro pita je ena boljših čokoladnih pit. Narejena je s kondenziranim mlekom, čokolado in piškotno podlogo. Narejena za čokoholike.

ZA	12	OSEB (KOSOV)
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT (+ POČITEK)

PIŠKOTNO TESTO

- 170 g mlete Plazme
- 50 g nesladkanega kakava v prahu
- 50 g sladkorja
- 120 g stopljenega masla
- 1 žlica mleka

NADEV

- 60 g masla
- 1200 g kondenziranega mleka iz pločevinke (3 x 400g pločevinke)
- 80 g nesladkanega kakava v prahu
- 2 ščepa soli
- 100 g čokolade
- 80 g čokoladnih mrvic

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- manjša skleda
- model za pite premera 30 cm
- ponev
- kuhinjska lopatka
- skleda

PRIPRAVA PIŠKOTNE PODLOGE

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. V manjši skledi premešamo mlete kekse Plazma, sladkor in kakav v prahu. V mešanico vmešamo stopljeno maslo in mleko. V tortni model ali v model za pite premera 30 cm damo piškotno podlogo in jo enakomerno razporedimo. S kozarcem dobro pritismo ob dno in robove. Prestavimo v predhodno segreti pečico. Pečemo 10 minut pri 180 °C.

PRIPRAVA BRIGADEIRO NADEVA

Ponev pristavimo na zmeren ogenj, dodamo maslo in počakamo, da se raztopi. Dodamo kondenzirano mleko iz pločevinke in dobro premešamo. Kakav v prahu presejemo, da se znebimo večjih grudic. Ogenj znižamo in dodamo kakav. Med rednim mešanjem kuhamo še 10-12 minut, oziroma tako dolgo, da se mešanica zgosti. Zmes je pripravljena, ko s kuhinjsko lopatko po sredini potegnemo ob dno posode in vidimo čisto dno, zmes pa potrebuje 3-4 sekunde, da dno ponovno prekrije. Odstavimo iz ognja in dodamo nasekljano čokolado in mešamo, da se čokolada stopi.

PITA

Nadev takoj vlijemo v še vedno rahlo toplo pečeno podlogo in ga enakomerno razporedimo. Po vrhu posujemo s čokoladnimi mrvicami in postavimo na stran, na sobno temperaturo, za vsaj 2 - 3 ure ali čez noč v hladilnik. V kolikor hranimo pito v hladilniku, jo 30 minut pred postrežbo vzamemo iz hladilnika, da se čokolada temperira. Razrežemo in postrežemo.