



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNA PITA S KAKAVOVIM PRELIVOM IN PISTACIJAMI

Čudovita, bogata čokoladna krema in svilen kakavov preliv. Za piko na i pa še pistacije. Božansko!

ZA	2	PITI (OBOD 12CM) ALI 1 PITO (OBOD 24 CM)
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK:	120	MINUT

TESTO ZA PITE

1/2 [Testo za pite](#)

ČOKOLADNA KREMA

200 g sladke smetane

200 g čokolade (55-60% delci kakava)

3 g morske soli

50 g hladnega masla

SVILEN KAKAVOV PRELIV

70 ml vode

85 g sladkorja

30 g nesladkanega kakava v prahu

60 g sladke smetane

3 g želatine v lističih

POSIP

nesladkanega kakava v prahu

40 g pistacij, drobno nasekljanih

TOOLS AND EQUIPEMENT

2x obod za pite Ø 12 cm / 1x obod za pite Ø 24 cm

večja skleda

palični mešalnik

kozica

fino cedilo

TESTO ZA PITE

Pripravimo in spečemo testo za pite. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "testo za pito" in sledite navodilom. Pripravimo samo polovico testa, uporabimo pa lahko obod za pito premera 24 cm, ali pa naredimo dve manjši piti, oboda 12 cm. Ko je testo spečeno, ga ohladimo na rešetkah.

ČOKOLADNA KREMA

Naredimo čokoladno kremo. Sladko smetano zavremo v kozici na srednje močnem ognju. V večjo skledo damo čokolado. Ko smetana zavre, odstavimo z ognja in prelijemo čez čokolado. S pomočjo paličnega mešalnika mešamo tako dolgo, da postane krema gladka in svetleča, približno 2 minuti. Dodamo ščepec soli in premešamo. Počasi pričenemo dodajati na kocke narezano maslo, ob tem pa neprestano mešamo s pomočjo paličnega mešalnika. Čokoladno maso še toplo vlijemo v spečeno testo za pite. Postavimo v hladilnik za dve uri, da se čokoladna krema popolnoma ohladi in nekoliko strdi.

SVILEN KAKAVOV PRELIV

V skodelico nalijemo ledeno hladno vodo, vanjo postavimo lističa želatine ter pustimo 10 minut, da se želatina dobro napoji z vodo. Vodo, sladkor in kakav zavremo v kozici na nizkem ognju, neprestano mešamo. Ko mešanica zavre, dodamo sladko smetano in odstavimo z ognja. Želatino dobro odcedimo in se znebimo odvečne vode. Dodamo k mešanici in zelo dobro premešamo. Precedimo skozi fino cedilo in postavimo na stran do nadaljne uporabe.

ČOKOLADNA KREMA IN PRELIV

Po dveh urah preverimo, da je čokoladna krema strjena, pito

termometer

prestavimo na delovno površino. Kakavov preliv segrejemo na 40°C, da se raztopi in ga prelijemo čez čokoladno kremo. Pazimo, da je preliv enakomerno razporejen do robov, ter da ne teče čez rob.

POSTREŽEMO

Preden pito postrežemo, jo pustimo 30 minut na sobni temperaturi. Posujemo jo z nesladkanim kakavom v prahu in sesekljanimi pistacijami. Dober tek.