

# Čokoladna pita s korom od pereca

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



## Sastojci

- 170 g pereca
- 30 g smeđeg šećera
- 100 g K Plus maslaca
- 45 ml hladne vode

### Pečeni čokoladni nadjev:

- 100 g K Plus maslaca
- 130 g tamne čokolade
- 120 g šećera
- 3 K Plus jaja
- 1 žlica ekstrakta vanilije
- 60 g glatkog brašna
- 40 g kakao praha

### Ganache:

- 300 g Sweet chef vrhnja za šlag
- 300 g tamne čokolade
- zdrobljeni pereci i sol za posluživanje

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 190°C. U multipraktiku pulsirajte perece dok niste dobili fine mrvice. Dodajte šećer i maslac narezan na kockice pa pulsirajte dok se smjesa ne počne skupljati u kuglice. Dodajte žlicu, dvije hladne vode i pulsirajte dok se smjesa ne skupi u kuglu. Utisnite u kalup i ostavite u hladnjaku.

U parnoj kupelji otopite čokoladu i maslac. Pjenasto izmiješajte jaja, šećer i vanilijin ekstrakt te im u nekoliko navrata dodajte smjesu s otopljenom čokoladom, dobro miješajući. Prolijte brašno s kakaom i umiješajte u mokru smjesu. Prebacite na koru s perecima i stavite u zagrijanu pećnicu na 30 minuta.

Za to vrijeme napravite ganache. Zagrijte vrhnje za šlag tik do vrenja pa prelijte preko izlomljene čokolade. Dobro promiješajte i ostavite da se rashladi, prvo do sobne temperature povremeno miješajući, a onda i u hladnjaku 30 minuta.

Kada je pita pečena potpuno je rashladite pa po vrhu rasporedite ganache kojeg ste dobro izmiješali žlicom. Ukrasite s izlomljenim perecima i soli i servirajte uz tamno pivo.