**ZAGREBAČKA PITA**



**TIJESTO:**

 30 dag brašna

 5 dag masti

 5 dag šećera

 2 dag kakaoa

 1 prašak za pecivo

 1 cijelo jaje

 mlijeko po potrebi

Zamijesi dosta mekano tijesto, razdijeli na dva dijela i peci na poleđini lima.

**KREMA:**

 1 l mlijeka

 7 žlica šećera

 7 žumanjaka

 2 vanilin šećera

 10 žlica brašna

 1 margarin

Sve osim margarina se kuha u pari. Kad se krema ohladi dodaj margarin.

**GLAZURA:**

 40 dag šećera u prahu

 7 bjelanjaka snijeg

Istuci snijeg, dodaj šećer u prahu te sve stavi u kuhaj na pari. Tuci mikserom oko 15 min.

Stavi jedan list tijesta, kremu, drugi list tijesta te na vrh glazuru. Posipaj ribanom čokoladom.