

Anina medena pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **250 g** margarina
- **150 g** šecera
- **3 kašika** meda
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **oko 600 g** brašna
- **2** jajeta

Fil:

- **1 l** mleka
- **1** vanila
- **300 g** šecera
- **8 kašika** griza
- **250 g** margarina
- marmelada od kajsija

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

Na tihoj vatri istopiti šećer, margarin i med. Dodati jaja, brašno i sodu bikarbonu i zamesiti testo. Dobro ga izraditi i podeliti na 5 delova. Razvaljati tanko i peci na prevrnutom plehu. Priprema fila: U 1 l mleka i 300 g šećera, 2 vanilin šećera kuvati 8 kašika griza. Kad se ohladi dodati 250 g umucena margarina. Filovati pecene korice ovako: kora premazana marmeladom pa filom, kora, marmelada, fil i tako redom. Na vrhu treba da je kora koju prelijemo glazurom od čokolade.

Savet