

Medovik



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **3** jaja
- **200** g šecera
- **180** g margačine
- **3** kašik meda
- oko **500** g brašna
- **2** kašice cicesode bikarbune

Fil:

- **1,5** kg kisele pavlake
- **400** g šecera

Priprema

Istopiti na blagoj vatri margarin, šefer i med. U mlaku masu dodati 3 jaja, dodati jedno po jedno muteci mikserom. U muucenu masu dodati brašno i sodu bikarbonu. Testo dobro umesiti i ostaviti da stoji da se dobro ohladi. Kad se ohladi ako testo bude previše mekano dodati još brašna i izraditi (testo da bude da se dobro valja oklagijom). Papir za pecenje izrezati na 5 delova, velicone 37x27. Testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvaljati na papir. Peci svaki deo na 200 stepeni da kora blago porumeni (brzo se peku). Kada sve kore ispecemo stavimo jednu na drugu i isecemo ih okolo da velicina kore bude 35x25 cm. Okolo iseceni delovi kora izmrviti. Fil: U posudu staviti kiselu pavlaku i šefer. Izmešati varjacom, (ne mikserom) ostaviti da stane 2-3 minute opet izmešati, tako 3-4 puta dok se šefer ne istopi. Filovati korice. Zadnju koru premazati filom i posuti kolac izmrvljenim delom kora. Ostaviti kolac da stoji 24 sata pa seci.

Savet