Medena rozen pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovanje**rozen kora s medom
- **800 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **2 kašike**meda
- **100-150 g**šecera
- **200 g**margarina
- **1**milka cokolada sa ukusom lešnika
- **2 šolje**mlevenog keksa
- **1**vanilin šecer

I još:

- **malo**šecera u prahu
- **malo**crvene boje
- **nekoliko**kapi limunovog soka i malo tople vode

Priprema

Razmutiti puding u mleku, a u ostatak dodati med, šecere, margarin i pustiti da se kuva. Zakuvati puding na uobicajen nacin, pa, dok je još topao dodati mu keks i izmešati. Prohladiti fil i mazati korice. Ostaviti da se lepo upije fil, najbolje da prenoci, a onda premazati glazurom napravljenom od šecera u prahu, boje, vode i limunovog soka. Seci na kocke ili štangle.

Savet