

Medena pita (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **30 gmasti**
- **1 mala kesicasode bikarbone**
- **2 kašikemeda**
- **2 kašikemleka**
- **150 gšecera**
- **450 gbrašna**
- **600 mlmleka**
- **200 gšecera**
- **3 kesicevanilin šecera**
- **6 kašikagriza**
- **250 gmargarina**
- **1limun**
- **100 gcokolade**

Priprema

Izmesati jaje, mast, sodu bikarbonu, med, 2 kašike mleka, 150 g šecera i staviti da se kuva oko 5 minuta dok se sve lepo ne otopi. Zatim skinuti sa vatre, sipati u brašno i umesiti testo. Testo podeliti na tri dela i peci tri kore. Staviti mleko da se kuva sa 200 g šecera i vanilin šecerom. Kad pocne da vri ukuvati griz. Ostaviti da se ohladi. Ohlaen fil sjediniti sa margarinom i dodati rendanu koru jednog limuna. Filovati kolac. Istopiti cokoladu sa 1

kašikom ulja i premazati kolac. Kolac praviti jedan dan ranije pre služenja da bi kore omekšale, posto u njih ide med, one tek sutra dan omekšaju i budu baš kako treba.

Savet

Staviti mleko da se kuva sa 200 g šeera i vanilin šeerom. Kad pone da vri ukuvati griz. Ostaviti da se ohladi. Ohlaen fil sjediniti sa margarinom i dodati rendanu koru jednog limuna. Filovati kola. Istopiti okoladu sa 1 kašikom ulja i premazati kola. Kola praviti jedan dan ranije pre služenja da bi kore omekšale, posto u njih ide med, one tek sutra dan omekšaju i budu baš kako treba.