

Posna medena pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **4 kašike** meda
- **5 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1,5 dl** ulja
- **3 dl** kisele vode
- **4 kašike** maka
- **20 kašika** brasna T-400

Za fil:

- **500 ml** vode
- **1 kesica** pudinga od banane
- **4 kašike** gustina
- **8 kašika** šećera
- **150 g** margarina ili putera

Priprema

Sastaviti sve za kore (varjacom), osim mlevenog maka.

Podeliti masu na cetri jednaka dela.

Peci dve iste kore.

U druge dve dodati, po dve kašike maka. Kore peci na 180 C, 10 minuta (dimenzije pleha 20X30 cm).

Fil. Staviti vodu da provri, a u drugom sudu sa malo vode sastaviti puding, šecer i gustin, zatim masu u mlazu sipati u provrelu vodu. Kada se fil zgusne ohladiti ga, pa sastaviti sa umucenim margarinom.

Umuceni fil podeliti na cetri jednaka dela. Filovati: Bela kora, fil, crna kora, fil, bela kora, fil, crna kora, fil, odozgo kokos i mak.

Savet