

## **Medena torta (2)**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **4**jajeta
- **1**margarin
- **2** kašikemeda
- soda bikarbona
- **1** šoljašecera
- brašna

#### **Za fil:**

- **1** kgpavlake
- **2** šolješecera

### **Priprema**

Jaja i šefer kuhati na pari, pa mu dodati istopljen margarin, sodu bikarbonu i med. Sve to izmješati i skloniti sa vatre, zatim dodati brašna koliko je potrebno da tijesto bude normalne gustine, da se mogu kore razvijati. Ostaviti da se malo ohladi i zatim razvijati kore i peci na papiru za pecenje.

Fil: Pavlaku i šefer pomiješati i ostaviti na hladnom, dok kore ne budu gotove.

Gotove kore premazivati sa filom..postupak ponavljati dok god imamo kora... Ukrasiti po želji...

### **Savet**

Najbolje ukrasiti preostalim filom i jednom izmrvljenom korom...:)