

Medena bela pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **150 g** margarina ili maslaca
- **150 g** šecera

Za fil:

- **250 g** šecera
- **8 dL** mleka
- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 2 kašike gustina
- **250 g** margarina

Za glazuru:

- **100 g** bele čokolade
- par kašika ulja
- 2 rebra čokolade za ukršavanje

Priprema

Mikserom umutiti jaja, dodati iseckan margarin na komade, kako bi se lakše izmiksao, zatim šećer i na kraju brašno i umesiti testo koje je onako mekano. Ostaviti ga u frižideru da stoji 1h.

Nakon sat vremena, testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razviti u koru oklagijom, i napraviti 4 tanke kore. Peci svaku posebno na 200 stepeni oko 6-7 minuta, kora treba da ostane žute boje, da se ne prepece. Svaku polako vaditi iz tepsije, jer se dešava da lako pucaju, i poreati da se ohlade.

Od 8 dl mleka odvojiti koliko je potrebno da se razmuti puding, gustin i 100 g šećera. (oko 200-300 ml). Ostalo mleko i šećer staviti da prokuva. Kuvati pudinge po uputstvu sa kesice, 2-3 minuta, skloniti sa vatre i prekriti folijom da se ne uhvati korica. Ostaviti da se prohladi. Penasto umutiti maslac ili margarin, zavisi šta koristite, dodavati kašiku po kašiku fila muteci mikserom. Sve treba da se lepo sjedini i izjednaci, da ne budu grudvice od pudinga.

Kada su se kore ohladile, reati kora - fil - kora - fil - kora - fil - kora - glazura. Za glazuru se istopi bela cokolada sa par kašika ulja, izmeša i premaze preko poslednje korice. Po želji možete da istopite i malo crne pa da nasarate cackalicom, viljuškom, da bi dekorativnije izgledale. :)

Savet

Cim sam videla recept za ovaj kolac pretpostavila sam da je lep, jer volim kremaste pite. :) Prijatno!