

Medena pita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 30 g maslaca
- 3 punekašike meda
- 3 kašikemleka
- 150 g šecera
- 450 g brašna
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1 limun - ribana korica

Fil:

- 600 ml mleka
- 6 kašikagriza
- 200 g šecera
- 200 g maslaca
- 1 kašicica arome vanile
- 7 kašika marmelade od kajsija

Priprema

Med, maslac, jaja, šećer, mleko i limunovu koricu izmiksati. Dodati brašno i zamesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na sat vremena. Zatim testo podeliti na četiri dela i svaki deo razviti na poleini pleha od rerne, na papiru za pečenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći korice oko 5 minuta.

U dobro zagrejano mleko dodati griz i kuvati na tihoj vatri. Kada pocne da se zgušnjava, dodati šecer i aromu vanile. Kuvati oko desetak minuta i ostaviti da se potpuno ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem.

Na prvu koricu premazati polovinu fila, poklopiti drugom koricom, pa premazati marmeladom. Poklopiti trecom koricom i premazati drugom polovinom fila. Po želji dekorisati otopljenom cokoladom.

Savet