

Anina medena pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za kore:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **3 kašikemeda**
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **oko 600 g**brašna
- **2 jajeta**

Fil:

- **1 l**mleka
- **1**vanila
- **300 g**šecera
- **8 kašika**griza
- **250 g**margarina
- marmelada od kajsija

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **6 kašikaulja**

Priprema

Na tihoj vatri istopiti šecer, margarin i med. Dodati jaja, brašno i sodu bikarbonu i zamesiti testo. Dobro ga izraditi i podeliti na 5 delova. Razvaljati tanko i peci na prevrnutom plehu. Priprema fila: U 1 l mleka i 300 g šecera, 2 vanilin šecera kuvati 8 kašika griza. Kad se ohladi dodati 250 g umucena margarina. Filovati pecene korice ovako: kora premazana marmeladom pa filom, kora, marmelada, fil i tako redom. Na vrhu treba da je kora koju prelijemo glazurom od cokolade.

Savet