

Medovik



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- 200 gšecera
- 180 gmargarina
- 3 kašikemeda
- oko 500 gbrašna
- 2 kašicicesode bikarbonate

Fil:

- 1,5 kgkisele pavlake
- 400 gšecera

Priprema

Istopiti na blagoj vatri margarin, šećer i med. U mlaku masu dodati 3 jaja, dodati jedno po jedno muteci mikserom. U muucenu masu dodati brašno i sodu bikarbonu. Testo dobro umesiti i ostaviti da stoji da se dobro ohladi. Kad se ohladi ako testo bude previše mekano dodati još brašna i izraditi (testo da bude da se dobro valja oklagijom). Papir za pečenje izrezati na 5 delova, velicone 37x27. Testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvaljati na papir. Peci svaki deo na 200 stepeni da kora blago porumeni (brzo se peku). Kada sve kore ispecemo stavimo jednu na drugu i isecemo ih okolo da velicina kore bude 35x25 cm. Okolo iseceni delovi kora izmrviti. Fil: U posudu staviti kiselu pavlaku i šećer. Izmešati varjacom, (ne mikserom) ostaviti da stane 2-3 minuta opet izmešati, tako 3-4 puta dok se šećer ne istopi. Filovati korice. Zadnju koru premazati filom i posuti kolac izmrvljenim delom kora. Ostaviti kolac da stoji 24 sata pa seci.

Savet