

Medena pita (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 30 gmasti
- 1 mala kesicasode bikarbone
- 2 kašikemeda
- 2 kašikemleka
- 150 gšecera
- 450 gbrašna
- 600 mlmleka
- 200 gšecera
- 3 kesicevanilin šecera
- 6 kašikagriza
- 250 gmargarina
- 1limun
- 100 gcokolade

Priprema

Izmesati jaje, mast, sodu bikarbonu, med, 2 kašike mleka, 150 g šecera i staviti da se kuva oko 5 minuta dok se sve lepo ne otopi. Zatim skinuti sa vatre, sipati u brašno i umesiti testo. Testo podeliti na tri dela i peci tri kore. Staviti mleko da se kuva sa 200 g šecera i vanilin šecerom. Kad pocne da vri ukuvati griz. Ostaviti da se ohladi. Ohla?en fil sjediniti sa margarinom i dodati rendanu koru jednog limuna. Filovati kolac. Istopiti cokoladu sa 1

kašikom ulja i premazati kolac. Kolac praviti jedan dan ranije pre služenja da bi kore omekšale, posto u njih ide med, one tek sutra dan omekšaju i budu baš kako treba.

Savet

Staviti mleko da se kuva sa 200 g šećera i vanilin šećerom. Kad počne da vri ukuvati griz. Ostaviti da se ohladi. Ohlaćen fil sjediniti sa margarinom i dodati rendanu koru jednog limuna. Filovati kolač. Istopiti čokoladu sa 1 kašikom ulja i premazati kolač. Kolač praviti jedan dan ranije pre služenja da bi kore omekšale, posto u njih ide med, one tek sutra dan omekšaju i budu baš kako treba.