

Medena torta (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- 4 jajeta
- 1 margarin
- 2 kašik meda
- soda bikarbona
- 1 šolja šećera
- brašna

Za fil:

- 1 kg pavlake
- 2 šolje šećera

Priprema

Jaja i šećer kuhati na pari, pa mu dodati istopljen margarin, sodu bikarbonu i med. Sve to izmješati i skloniti sa vatre, zatim dodati brašna koliko je potrebno da tijesto bude normalne gustine, da se mogu kore razvijati. Ostaviti da se malo ohladi i zatim razvijati kore i peci na papiru za pečenje.

Fil: Pavlaku i šećer pomiješati i ostaviti na hladnom, dok kore ne budu gotove.

Gotove kore premazivati sa filom..postupak ponavljati dok god imamo kora... Ukrasiti po želji...

Savet

Najbolje ukrasiti preostalim filom i jednom izmrvljenom korom...:)