

Medena torta



Sastojci

Za korice:

- 2 cela jajeta
- 8 kašika šecera
- 3 kašike meda
- 1 kašika sode bikarbone
- 23 kašike brašna

Za fil:

- 1 litar mleka
- 4 kašike šecera
- 9 kašika brašna
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu

Priprema

Korice: Jaja, šećer, med i sodu bikarbonu kuvati na pari 5-10 minuta, zatim skloniti sa vatre, i u vreću masu dodati 3 kašike brašna i dobro promešati, zatim dodati još 20 kašika (po 5 i svaki put promešati).

Ostaviti da se samo malo prohlade, a zatim razvuci 6 korica (najlakše ce biti rukom), na pole?ini pleha i peci svaku posebno na 180 stepeni, 5-6 minuta. Koru odmah odvojiti od pleha, da se ne bi zalepila.

Fil kuvati kao puding od brašna i mleka sa 4 kašika šecera, kada se ohladi dodati umućen margarin sa 200 g šecera u prahu.

Tortu filovati i odozgo ovim filom, a povrhu svega može glazura od čokolade, ali nije obavezno (ja nikada ne

stavljam).

Treba još napomenuti da nije potrebno praviti ovu tortu ranije, jer korice postaju mekane istog momenta kada se na njih nanese fil.