

Menaž medena pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 1jaje
- 30 gmasti
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 2 pune kašikemeda
- 2 kašikemleka
- 150 gšecera
- 450 g brašna

Za fil:

- 600 mlmleka
- 6 kašikašecera
- 3 kašikegriza
- 3 kašikegustina
- 150 gmargarina
- 2 kašikeruma

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Staviti u jednu šerpicu jaje, šećer, mast, mleko, sodu bikarbonu i med. Sve sjediniti kašikom pa staviti na ringlu i na tihoj vatri otopiti sve vreme mešajući.

Kada se sve istopilo sipati u posudu za mešenje i dodati brašno. Umesiti testo, ako je potrebno dodati još malo mleka da se umesi lepo testo. Podeliti testo na tri ili cetiri dela. Ja sam ovaj put na tri dela. Uzeti tepsiju i okrenuti je naopako. Namazati je s mašcu ili margarinom i posuti brašnom. Razvijenu koru pomocu oklagije prebaciti na pobrašnjenu tepsiju i staviti da se pece. Pece se vrlo kratko oko 7-8 minuta u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Ispeci tako sve kore.

Fil: Staviti 500 ml mleka sa šećerom da se kuva, a u ostatak mleka izmutiti gustin i griz. Ukuvati u vrijuce mleko i ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti omekšali margarin pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Dodati rum (može i ne mora).

Nafilovati dve kore i trecom poklopiti.

Na trecu koru se ne stavlja fil vec samo glazura od cokolade.

Za glazuru istopiti cokoladu sa uljem i tako vruce preliti preko pite.

Savet