Medena pita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **30 g**maslaca
- **3 pune**kašike meda
- **3 kašike**mleka
- **150 g**šecera
- **450 g**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1**limun - ribana korica

Fil:

- **600 ml**mleka
- **6 kašika**griza
- **200 g**šecera
- **200 g**maslaca
- **1 kašicica**arome vanile
- **7 kašika**marmelade od kajsija

Priprema

Med, maslac, jaja, šecer, mleko i limunovu koricu izmiksati. Dodati brašno i zamesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na sat vremena. Zatim testo podeliti na cetiri dela i svaki deo razviti na poleini pleha od rerne, na papiru za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci korice oko 5 minuta.

U dobro zagrejano mleko dodati griz i kuvati na tihoj vatri. Kada pocne da se zgušnjava, dodati šecer i aromu vanile. Kuvati oko desetak minuta i ostaviti da se potpuno ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem.

Na prvu koricu premazati polovinu fila, poklopiti drugom koricom, pa premazati marmeladom. Poklopiti trecom koricom i premazati drugom polovinom fila. Po želji dekorisati otopljenom cokoladom.

Savet