

Medena pita (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **150 g**šecera
- **150 g** masti
- 2žumanceta
- **16 kašika**topljenog meda
- **1,5 kašicica**sode bikarbone
- **1 dl**mleka
- **600 g**brašna

Za fil:

- **1 l**mleka
- 2puding od vanile
- **7 kašika**šecera
- **2 pune kašike**oštrog brašna
- **250 g**margarina
- **3 kašike**prah šecera
- 2belanceta

Priprema

U vanglu staviti oko 400 g brašna pa dodati mast, med, žumanca, mleko i sodu bikarbonu. Sve izmešati i sjediniti postepeno dodavajući ostatak brašna. Testo je fino i mekano. Podeliti ga na tri dela, svaki ima 400 g. Ostaviti na hladno mesto oko pola sata.

Pek papir iseci na velicinu pleha 25x30cm i staviti na okrenuti pleh. Pleh malo pokvasiti cetkicom i vodom pa onda staviti papir, tako nece da se pomera i klizi.

Razviti testo jako tanko, opseci višak i taj višak sacuvati. Od njega se dobija cetvrta kora. Pre pecenja svaku koru izbuskati viljuškom. Kore peci na 180C. Ostaviti ih da se ohlade na plehu. Jako su kratke i tanke i budite pažljivi. Nemojte skidati pek papir sve do samog filovanja. Kad se kore nafiluju one dobiju u obimu.

Za fil pomešati u cinijici puding, brašno, šećer i sa malo mleka razmutiti da ne bude grudvica. Ostatak mleka staviti da provri, skloniti sa strane i sipati mešajući stalno masu od pudinga. Vratiti na šporet i kuvati krem dok se ne zgusne. Mora biti gust. U vruce odmah dodati pola kašike margarina i izmiksati zajedno. Ostaviti da se ohladi povremeno mikserom mutiti. Margarin umutiti sa tri kašike prah šećera i postepeno dodavati u puding i stalno mutiti. Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati u krem i sve lepo sjediniti.

Fil podeliti na tri dela i filovati kore. Gornja kora se ne filuje. Nafilovati pitu sa svih bocnih strana. Staviti najlon na pitu i po gornjoj kori poslagati par knjiga da bi se kore izravnale i zalepile. Stavite pitu u hladnu prostoriju, ne treba frižider. Vec za dva sata se može seci jer su kore omekšale odmah, ali ipak preporucujem da odstoji jedan dan. Skinite papir sa pite i nemojte nicim pokrivati, treba da bude na vazduhu.

Savet