

Medena pita (6)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3** kašikemeda
- **2** kašikemleka
- **1** kašicica sode bikarbogene
- **2** jajeta
- **120** g šećera u prahu
- **50** g maslaca
- **500** g brašna

Za kremu:

- **400** ml mleka
- **100** g brašna
- **150** g šećera
- **200** g maslaca

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **30** g masti

I još:

- 250 gpekmeza od šljiva

Priprema

Evo još jedan stari kolac zapisan u bilježnici :) od tako jednostavnih sastojaka, laka za napraviti, mogu je i pocetnici raditi, jedina joj je mana :) što se mora cekati da se kore opuste, ali vredi. U šerpu staviti med, mleko, maslac, šecer, razmucena jaja. Polako grejati na najslabijoj vatri do 5 minuta. Skloniti sa vatre. U zdelu prosejati brašno sa sodom bikarbonom, sipati toplu masu preko brašna, izmešati i potom staviti na radnu površinu i umesiti sjajno ne lepljivo testo, uz dodavanje malo brašna. Izrezati papir za pecenje (4 papira) na velicinu tepsije 22x32 cm. Testo razvaljati oklagijom na papiru, (ako vam slučajno pukne samo zlepite, neće se videti kad se ispeče:). Staviti na obrnutu stranu tepsije i peci na 180 C, oko 7 minuta (pazite da vam kore ne zagore). Ponoviti još 3 puta. Ostaviti da se kore ohlade na papiru. U šerpu sipati mleko, šecer, brašno, staviti na vatru i stalno mešati, kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, stavite providnu foliju, da se ne uhvati korica. U zdelu staviti maslac (može i margarin) i dobro ga izmiksajte. Polako dodajte kuvanu kremu uz stano miksanje. Kremu podelite na 2 dela. Na tacnu staviti koru, (skinuti papir za pecenje), pa fil, pa koru, pa pekmez od šljiva, pa koru, pa fil, pa koru. Stavite nešto teže na površinu kolaca (ja stavim plasticnu tacnu i knjigu), dok napravite glazuru. U vecu šerpu sipajte vodu, a u manju izlomite cokoladu i stavite mast. Manju šerpicu staviti u tu vecu i mešati da se cokolada i mast sjedine u homogenu smesu. Preliti preko kolaca. Znate da ovaj kolac mora dan - dva da ostoji, odsecite krajeve, iscrtajte kocke na velicinu koju želite.:)

Odaberite cvrsti pekmez

Priprema glazure od cokolade

Kad se glazura stegne, iscrtajte kocke.

Savet