

Medena pita (6)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 kašike** meda
- **2 kašike** mleka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **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** čokolade
- **30 g** masti

I još:

- 250 g pekmeza od šljiva

Priprema

Evo još jedan stari kolac zapisan u bilježnici :) od tako jednostavnih sastojaka, laka za napraviti, mogu je i početnici raditi, jedina joj je mana :) što se mora čekati da se kore opuste, ali вреди. U šerpu staviti med, mleko, maslac, šećer, 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 pečenje (4 papira) na veličinu tepsije 22x32 cm. Testo razvaljati oklagijom na papiru, (ako vam slučajno pukne samo zalepite, neće se videti kad se ispece:). Staviti na obrnutu stranu tepsije i peći 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, šećer, 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 pečenje), 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 veću šerpu sipajte vodu, a u manju izlomite čokoladu i stavite mast. Manju šerpicu staviti u tu veću i mešati da se čokolada i mast sjedine u homogenu smesu. Preliti preko kolaca. Znaete da ovaj kolac mora dan - dva da ostoji, odsecite krajeve, iscrtajte kocke na veličinu koju želite i režite.:)

Odaberite cvrsti pekmez

Priprema glazure od čokolade

Kad se glazura stegne, iscrtajte kocke.

Savet