

# Medena pita sa bundevom



## Sastojci

### Kore:

- 12 kašika otopljene masti
- 1 jaje
- 8 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 3 kašike meda
- 1/2 kašike sode bikarbone
- 1 kašicica cimeta
- oko 600 g brašna

### Fil I:

- 600 g pecene bundeve
- 1 dl vode
- 200 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 125 g margarina

### Fil II:

- 0,5 l mleka
- 150 g šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike gustina
- 125 g margarina

## Glazura:

- 3 kašike ulja
- 100 g čokolade za kuvanje

## Priprema

Žicom za mucenje umutiti otopljenu mast, šećer, jaje, med, mleko i cimet, a brašno pomešati sa sodom bikarbonom. Uz dodavanje brašna, umesiti testo, pa ga podeliti na 5 delova. Svaki deo razklagijati na papiru i peci kore na obrnutom plehu (38x26) na 180 C, oko 15 minuta, dok ne dobije zlatnu boju.

Na isti način ispeci ostale 4 kore.

Za fil I: Prvo ispeci bundevu sa korom u rernu na 200 C, oko 40 minuta, da omekša. Zatim kašikom odvojiti pecenu bundevu od kore i 600 g samleti u sokovniku da se dobije kao gust sok. Sipati ga u šerpu, dodati šećer i staviti na ringlu. Prašak za puding pomešati sa vodom, pa ga skuvati u soku od bundeve. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umućenim margarinom.

Za fil II: Brašno i gustin razmutiti sa 1 dl mleka, a ostatak (4 dl) staviti sa šećerom da provri, pa u njemu skuvati razmuceno brašno i gustin. Kada se ohladi, sjediniti sa umućenim margarinom.

Filovati: kora, fil I, kora, fil II, kora, fil I, kora, fil II, kora. Odgore prelići sa glazurom od čokolade.

Najbolje je pitu napraviti dan ranije, da kore omekšaju.