

Medena pita (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 2 jajeta
- **550 g**brašna
- **150 g**šecera
- **60 g**masti
- **1 kašik**amede
- **1/2 kašicice**esode bikarbone

Fil:

- **1 l**mleka
- **6 kašik**abrašna
- **3 kašik**egustina
- **150 g**prah šecera
- **200 g**putera
- **1 limun**
- **150 g**prah šecera

Glazura:

- **150 g**crne cokolade za kuvanje

- **4 kašikeulja**

Priprema

Priprema kore: Jaja umutiti sa šecerom didati mast i med pa mutiti malo još mikserom. Postepeno dodamo brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Umesiti glatko testo i podeliti na 4 jednakata dela. Svaki deo pažljivo razvijemo oklagijom velicine pleha i pecemo na obrnutom plehu koji smo. Predhodno obložili pek papirom. Peci na 180C oko 5 do 8 minuta svaku koricu. Za fil, odvojiti malo hladnog mleka, pa u njega umešati brašno, gustin i šecer. Ostatak mleka staviti da provri. U vrelo mleko sipati hladnu smesu, pa skuvati, da se krem zgusne. U ohlaen fil dodati umucen puter sok od pola cedjenog limuna, koricu rendanu i vanil šecer. Tri korice nafilujemo filom prekruti cetvrtom pritisnuti malo težim predmetom. Držati u frižideru 3h pa onda stavimo cokoladnu glazuru. Priprema glazure: U šerpi dubljoj staviti vodu da prokuva. okoladu iseckati na komadice pomešati sa 4 kašike ulja i staviti u plasticnoj ili nekoj drugoj posudi i istopiti na pari uz mešanje, toplu glazuru preliti preko kolaca ostaviti na sobnoj temperaturi da se stegne li ohladi pa tek onda u frižider. Seci na željena parcad.

Savet