

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 kašika** meda
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Fil:

- **1 l** mleka
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike** gustina
- **150 g** prah šecera
- **200 g** putera
- **1** limun
- **150 g** prah šecera

Glazura:

- **150 g** crne čokolade za kuvanje

- 4 kašikeulja

Priprema

Priprema kore: Jaja umutiti sa šećerom dodati mast i med pa mutiti malo još mikserom. Postepeno dodamo brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Umesiti glatko testo i podeliti na 4 jednaka 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 šećer. Ostatak mleka staviti da provri. U vrelo mleko sipati hladnu smesu, pa skuvati, da se krem zgusne. U ohla?en fil dodati umucen puter sok od pola cedjenog limuna, koricu rendanu i vanil šećer. Tri korice nafilujemo filom prekriti 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