

# Medena pita



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme priprave: **60** min

## Sastojci

### Kore:

- 1jaje
- 150 gšecera
- 2 kašikemleka
- 2 pune kašikemeda
- 1 kašikakakaa
- 50 gmargarina
- 1 puna kašicicasode bikarbonate
- 400-450 gbrašna

### Fil:

- 4 dlmleka
- 2,5 kašikebrašna
- 2 kašikešecera
- 150 gmargarina
- 3-4 kašikeprah šecera
- 1 kesicavanilin šecera

### Glazura:

- 100-120 gcrne cokolade
- 2 kašikeulja

## Priprema

U posudi koju možete staviti na ringlu izmutiti jaje viljuškom pa dodati sve navedene sastojke za kore (osim brašna) i dobro promešati. Zagrevati uz stalno mešanje dok sve ne zapeni, zatim skloniti sa vatre i dodati brašno. Zamesiti lepo glatko testo. Odmah ga podeliti na 4 dela, svaki lepo skružiti i odmah razvijati oklagijom na prevrnutom i pobrašnjenom plehu. Dok jednu koru razvijate ostale držite na toplom da se ne ohlade jer se onda teže razvijaju. Kore lepo oblikovati i iseci krajeve ravno sa plehom (da ne prelaze ivice). Moj pleh je velicine 25x35. Peci na 180 stepeni 5-7 minuta. Pecenu koru dugackim nožem odvojiti od pleha i prebaci na krpu. Odmah peci sledeću.

Šecer, vanil šecer i brašno zakuvati u mleko (kao puding) tek toliko da se malo zgusne. Kad se malo prohladi sastaviti sa margarinom koji ste prethodno izmutili sa prah šecerom. Fil ne treba da bude jako gust vec kao vruć puding. Podeliti na tri dela i odmah filovati kore. Pritisnuti od gore i ostaviti par sati da se ohladi.

Hladan kolac prelitati cokoladnom glazurom.

## Savet

Za poetnike predlažem da peku tri kore.