

Medena pita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 30 g maslaca
- 3 punekašike meda
- 3 kašikemleka
- 150 g šećera
- 450 g brašna
- 1 kašica sode bikarbune
- 1 limun - ribana korica

Fil:

- 600 ml mleka
- 6 kašika griza
- 200 g šećera
- 200 g maslaca
- 1 kašica aroma vanile
- 7 kašika marmelade od kajsija

Priprema

Med, maslac, jaja, šećer, mleko i limunovu koricu izmiksati. Dodati brašno i zamesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na sat vremena. Zatim testo podeliti na cetiri dela i svaki deo razviti na poleini pleha od rerne, na papiru za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci korice oko 5 minuta.

U dobro zagrejano mleko dodati griz i kuvati na tihoj vatri. Kada pocne da se zgušnjava, dodati šefer i aromu vanile. Kuvati oko desetak minuta i ostaviti da se potpuno ohladi. Hladan fil sjediniti sa maslacem.

Na prvu koricu premazati polovinu fila, poklopiti drugom koricom, pa premazati marmeladom. Poklopiti trecom koricom i premazati drugom polovinom fila. Po želji dekorisati otopljenom cokoladom.

Savet