


Medena pita

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

150 g šećera
150 g K Plus maslaca
65 g K Plus cvjetnog meda
1 jaje
410 g brašna
½ Sweet chef praška za pecivo
40 g K Plus mlijeka
2 g kakaa

Za kremu:

0,5l K Plus mlijeka
1 Sweet chef vanilin šećer
60 g K Plus griza
150 g šećera
250 g K Plus maslaca
sok i korica jednog limuna

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U hladno mlijeko dodajte vanilin šećer i griz pa kuhajte 7 minuta na laganoj vatri dok ne dobijte gustu smjesu. Ostavite da se malo ohladi često miješajući pa prekrijte folijom za svježinu tako da se ne stvara korica. U posudi na parnoj kupelji miješajte šećer, med i maslac dok nisu potpuno promiješani. Dodajte jaje i dobro promiješajte, a odmah zatim i mlijeko. Uspite brašno koje ste prosijali s praškom za pecivo i kakaom.

Umijesite glatko tijesto i podijelite na 4 dijela (najbolje koristiti vagu za ujednačene kore). Svaki posebno zamotajte i stavite u hladnjak. Nakon 1 h na papiru za pečenje razvaljajte 1 tijesto u pravokutnik 20 * 30 cm, nabodite vilicom i pecite na izvrsnom plehu u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 minuta. Budite pažljivi tako da se kore ne prepeku. Isto ponovite s ostalim korama.

Ručnim mikserom pjenasto izradite maslac sa šećerom i dodajte limunov sok i koricu. Kremu s grizom izmiksajte štapićnim mikserom pa dodajte malo po malo u smjesu s maslacom neprestano miksajući ručnim mikserom.

Slažite 1 koru, ½ kreme i tako dok ne potrošite sve sastojke. Čuvajte u hladnjaku preko noći pa narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.