

Medena pita

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



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 izvnutom 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.

Slžite 1 koru, ⅓ kreme i tako dok ne potrošite sve sastojke. Čuvajte u hladnjaku preko noći pa narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.