

Medena pita



Autorica: Monika Topolko

Za kolač veličine 25x30cm

Vrijeme pripreme: 1h 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 30min

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Zahtjevno

Kategorija: Torte & kolači, Hrvatska kuhinja

Kuhinja: hrvatska

Kod pečenja kora budite posebno na oprezu jer su izrazito tanke i mogu se prepeći u tren oka. Ako kore prepečete, one će biti izrazito krute i tvrde kada se ohlade, postat će krhke i lako će pucati, pa ćete imati problema prilikom sastavljanja pite. Osim toga, duže će im trebati da omekšaju. Za rukovanje korama dobro je imati pri ruci pravokutni komad kartona, velik otprilike kao A4 komad papira. Obložite ga aluminijskom folijom i podvucite pod koru te sve zajedno pomičite. Ako koru uhvatite rukama za krajeve, ona će po sredini sigurno puknuti. Gotovu pitu obavezno omotajte plastičnom folijom i stavite u hladnjak na minimalno 24 sata, a u najboljem slučaju na dva dana, kako bi kore omekšale.

Kore za pitu

Sastojci

3 žlice mlijeka
3 žlice ulja
150g šećera
2 žlice meda
1 jaje
400g brašna (pola oštrog, pola glatkog)
1 žlica sode bikarbone

Postupak

Mlijeko, ulje, med i šećer kuhajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi. Maknite svatre. U vruću smjesu dodajte brašno pomiješano sa sodom i razmućeno jaje. Rukama zamijesite glatko tijesto. Pokrijte krpom i ostavite 10-15 min da se opusti.

Tijesto podijelite na 4 jednaka dijela i svaki razvaljajte na komadu papira za pečenje u tanku koru (debljine oko 2mm). Pecite svaku koru posebno na 180°C oko 5 min na preokrenutom limu za pečenje. Pečene kore potpuno ohladite prije sastavljanja pite.

Primijetiti ćete da su kore krute i tvrde jednom kad se ohlade. Zbog toga su vrlo krhke pa budite pažljivi dok s njima rukujete. Kore će omekšati nakon što ih premažete kremom i ostavite preko noći.

Krema

Sastojci

500ml mlijeka
150g šećera
1 vanilin šećer
6 žlica pšenične krupice (grisa)
200g maslaca

2 žličice ruma
2 žlice kakaa u prahu

Postupak

Za kremu zakuhajte mlijeko, šećer i vanilin šećer i dodajte gris. Kuhajte dok se ne zgusne, maknite s vatre i ohladite. U ohlađenu kremu umiješajte rum i pjenasto umućeni maslac. U jednu trećinu kreme umiješajte kakao.

Sastavljanje pite

Prvu koru pošćropite sa malo ruma i premažite polovicom bijele kreme. Poklopite drugom korom i opet pošćropite rumom. Koru premažite tamnom kremom i poklopite trećom korom. Nju također pošćropite rumom i premažite ostatkom bijele kreme. Pitu završite posljednjom korom, pošćropite rumom, pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak preko noći (idealno bi bilo dva dana) da kore omekšaju. Narežite na kocke i pospite šećerom u prahu.