

Pita Mađarica

Contributed by Vanja
Subota, 14 Travanj 2007

TIJESTO

60 dkg braćnina
20 dkg šećera
15 dkg margarina
2 dl vrhnja
2 jaja
1 raćnik za pecivo

KREMA

1 l mlijeka
30 dkg šećera
20 dkg margarina
8 žlica braćnina
2 žlice kakaa
1 vanilija

GLAZURA

15 dkg čokolade
2 žlice mlijeka
6 dkg margarina

Od sastojaka zamijesiti tijesto, podijeliti na 6 djelova te ispeći 6 kora. Kore peći na okrenutoj krovadi oko 20 minuta na 180. Kore će biti tvrde ali krema će ih omekšati.

Za kremu, staviti mlijeko kuhati, a 1 dl ostaviti. Posebno izmješati šećer, braćnina, kakao, vaniliju i ostatak mlijeka te umješati u mlijeko kad uzavre. Kuhati dok se ne zgusne, a kad se ohladi dodati izrađen margarin. Slagati u krovadi kore i kremu naizmjenično i ostaviti preko noći da se kore slegnu. Glazuru je također najbolje napraviti sutradan, a i kolač je najbolji kad malo odstoji.