



Thermanina *medena pita*

TESTO:

- 160 g mletih orehov
- 160 g masla
- 160 g moke
- 140 g sladkorja
- 2 žlici meda
- Noževa konica soli

NADEV:

- 500 g skute
- 4 rumenjaki
- 100 g masla
- 100 g pregrete smetane

PRELIV:

- 4 beljaki
- 150 g sladkorja

PRIPRAVA:

Med presejano moko dodamo nožovo konico soli, zdobimo maslo, dodamo orehe, med in sladkor ter vnetemo testo. Tako pripravljeno testo pustimo počivati 30 minut, nato ga razvaljamo na peki papirju ter damo v pekač velikosti 20x25 cm ter pečemo 20 minut pri temperaturi 170 °C. Preden položimo testo v pečico, ga s paličico večkrat prebodemo.

Ko je testo pečeno, ga namažemo s skutinim nadevom in pečemo še 15 minut. Nadev naredimo tako, da zmešamo skupaj maslo, prepasirano skuto, pregreto smetano in rumenjake.

Po pečenju testo še enkrat premažemo s stepenimi beljaki, ki smo jim na koncu dodali še sladkor. Nato damo pito še enkrat v pečico in jo pečemo še 12 minut pri temperaturi 180 °C.