

Medena pita (Aus Kroatien)

Für die Creme:

**800ml Sojamilch
2pck. Vanillezucker,
Butter-Vanille Aroma
5EL Mehl
300g Butter**

zusammen mit
und
zu einer festen Masse aufkochen lassen.
unterrühren und die Creme auskühlen lassen.

Für den Teig:

**1EL Sojamehl
2EL Wasser
150g Zucker,
150ml Sojamilch,
1TL Natron,
50g Margarine,
3EL Zuckerrübensirup
1EL Kakao**

mit
vermischen und zusammen mit
und
bei niedriger Temperatur und unter
ständigem Rühren in einem Topf erhitzen.
Wenn das Natron schäumt, das Ganze von
der Kochplatte nehmen und nach und nach
unterrühren. Den Teig mit den Händen
durchkneten und in vier Teile teilen.

400g Mehl

Zwei Backbleche damit auslegen und bei 170° etwa 8min. backen. Den Teig jeweils in der Mitte durchschneiden und die Creme auf den Teigböden verteilen.

200g Zartbitterschokolade

schmelzen und auf die oberste Teigschicht geben. Wenn sie getrocknet ist, Schnitten aus dem Blech schneiden.

Ergibt: 10 Stücke

Zubereitungszeit: Ca 1 Stunde

Backzeit: Ca. 8min. bei 170°