



## Melopita

Na melopita - grécky koláč s medom a ricottou budete potrebovať (priemer 20 cm):

600 g syru ricotta

3 vajcia

100 ml medu

40 g kukuričného škrobu

1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

navyše med a mletú škoricu pred podávaním

### A TAKTO NA TO:

Do čistej misy vložte ricottu, vajcia, med, kukuričný škrob a vanilkový extrakt. Všetko spolu vyšľahajte ručným mixérom. Cesto prelejte do tortovej formy s priemerom 20 cm potretej maslom. Pečte pri teplote 180 stupňov 45 až 50 minút. Melopita je hotová, keď sa jej stred nehýbe. Koláč nechajte vo vypnutej rúre s jemne pootvorenými dvierkami ešte 5 minút, potom ho vytiahnite a nechajte úplne vychladnúť.

Pred podávaním polejte dvoma lyžicami medu a posypte mletou škoricom.