

Maarica (6)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Za testo:

- **450 g**brašna
- **1 kašicicapaška za pecivo**
- **100 g**margarina
- **50 g**maslaca
- 2jajeta
- **150 g**šecera
- **4 kašike**kisele pavlake

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašikab**rašna
- **3 kašike**kakao praha
- **250 g**šecera
- **125 g**maslaca
- **100 g**cokolade

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Brašno izmešati sa suvim sastojcima i dodati ostale sastojke, pa umesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Zatim testo podeliti na šest jednakih delova, svaki deo razvijati tanko, po potrebi posipati radnu površinu brašnom, da se ne lepi, namotati na oklagiju i prebaciti na prevrnuti pleh od rerne na koji stavimo papir za pecenje. Peci u rerni na 180 C, 5-7 minuta. Korice moraju da ostanu bele.

Izmešati brašno, kakao i šećer, pa razmutiti sa malo mleka, a ostatak staviti da prokuva sa vanilin šećerom. U provrelo mleko zakuvati razmuceno brašno, šećer i kakao, pa kuvati, uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. U vruce dodati cokoladu i maslac, dobro izmešati i odmah filovati korice, vodeći racuna da se fil ne ohladi za to vreme. Ostaviti kolac na hladno nekoliko sati, pa ga premazati glazurom od cokolade. Otopiti cokoladu i ulje, pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se stegne, pa tankim, oštrim nožem, koji potapamo u vrelu vodu, secemo štanglice.

Savet