

Maarica (9)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- **600 g** brašna
- **100 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1** kisel pavlake
- **1** vanil šećer

Krema:

- **1,5 l** mlijeka
- **8 kašika** brašna
- **300 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **100 g** margarina

Priprema

Kore: Zamjesiti tijesto od sastojaka. Tijesto podijeliti na 5 jednakih dijelova te razvaljati na 35x35 cm. Peci 5 kora na preokrenutom plehu 35x35 na 180°C dok ne porumeni. Pleh malo premazati s mašću i pobrašniti.

Kreme: 1 l mlijeka i 300 g šećera staviti na vatru. Kada prokuha ukuhati unutra pola litre mlijeka pomješano s 8 žlica brašna i mješati dok se zgusne. Kada se zgusne maknuti s vatre i dodati u vruće 100 g margarina i 200 g čokolade. Mješati dok se sve ne rastopi i dok se smjesa sjedini te odmah filovati kore.

Za zadnju koru napraviti glazuru od čokolade.

Savet