

Maarica (10)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **600** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **120** g margarina
- **200** g šećera u prahu
- **2** jajeta
- **1** kašakisele pavlake

Fil:

- **1,5** l mleka
- **60** g šećera
- **3** kesice vanilin šećera
- **14** kašika brašna
- **100** g kakaoa
- **120** g margarina

Za glazuru:

- **200** g čokolade
- **100** g margarina

Priprema

Jaja i šećer kratko umutite rucnom mutilicom, a zatim dodajte kiselu pavlaku i omekšali margarin. Prosejano brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte pripremljenoj smesi. Sve dobro umesite rukom i podelite na 4 jednaka dela.

Svaki deo testa pojedinačno razvijte na veličinu tepsije. Kore za maalicu se peku na poleini tepsije. Jedna kora se peče 15 minuta.

Kora pored toga što treba da je pečena treba da ima blago braon boju.

Kore polako odvajajte od tepsije da se ne bi polomile.

Od pripremljenog mleka odvojite pola litre sa strane. U litar mleka stavite šećer i vanilin šećer i prokuvajte. Brašno i kakao pomešajte u izdvojeno mleko od pola litara, pomešajte i zakuvajte u vrijuce mleko sa šećerom. Kuvajte lagano sve mešajući da se zgusne i da se ne stvore grudvice.

Skuvani fil ostavite sa strane da se ohladi. Margarin umutite i pomešajte sa pripremljenim filom.

Filovanje: kora, fil, kora, fil... poslednju koru četvrtu nemojte filovati. Margarin otopite i dodajte izlomljenu čokoladu da se otopi, pomešajte i prelijte preko 4 kore koju niste filovali. Ostavite da se ohladi. Maalicu pripremite 1 dan ranije. Prijatno.

Savet