

Maarica (10)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kore:

- **600 g**brašna
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **120 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- 2jajeta
- **1 cašakisele pavlake**

Fil:

- **1,5 l**mleka
- **60 g**šecera
- **3 kesicevanilin šecera**
- **14 kašikabrašna**
- **100 g**kakaoa
- **120 g**margarina

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **100 g**margarina

Priprema

Jaja i šećer kratko umutite rucnom multililicom, a zatim dodajte kiselu pavlaku i omekašali 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 pojedinacno razvijte na velicinu tepsije. Kore za maaricu se peku na poleini tepsije. Jedna kora se pece 15 minuta.

Kora pored toga što treba da je pecena 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 mešajuci 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 cetvrtu nemojte filovati. Margarin otopite i dodajte izlomljnu cokoladu da se otopi, pomešajte i prelijte preko 4 kore koju niste filovali. Ostavite da se ohladi. Maaricu pripremite 1 dan renije. Prijatno.

Savet