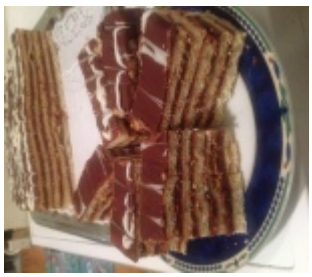
Maarica (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 čaša**kisele pavlake
- **3** jajeta
- **200 g**šecera
- **120 g**margarina

Za fil:

- **1,2 l**mleka
- **10 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **150 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina

Priprema

Kore: Jaja, šecer i margarin razmutiti mikserom, dodati kiselu pavlaku i mešavinu brašna i peciva. Masu nastaviti rukom mesiti dok ne postane glatko ne lepljivo testo! testo umotati providnu foliju i ostaviti u frižider da odstoji 1 h.

Nakon 1 h izvaditi testo iz frižidera pa podeliti na 5 jednakih delova i napraviti loptice. Svaku lopticu razviti u

što tanju koru okruglu ili cetrvtastu u zavisnosti na koji pleh se peku. Kore trebaju biti iste velicine i peku se na prevrnut pleh malo pobrašnjen na 200 C 5 minuta. Obratiti pažnju da ne zagore pošto se brzo peku.

Fil: 1 l mleka staviti u šerpu da vri, a preostalih 2 dl razmutiti šecer, kakao i brašno, pa smanjiti vatru i ukuvati u vrelo mleko mešajuci zicom dok ne postane gust krem kao puding. Tome dodati lomljenu cokoladu i mešati da se rastipi. Fil skinuti sa vatre i pokriti da se ne uhvati korica. Nakon 15-ak minuta u topao, ali ne vreo fil ubaciti margarin iseckan na kockice i mešati da se sjedini sa filom i tako toplim filovati kore.

Kore ce biti tvrde ali nakon filovanja umotati tacnu u providnu foliju i ostaviti u frižider da omekša 12 h ili preko noci. Nakon skidanja filije može se preliti glazurom od cokolade.

Savet

Veoma ukusan kola prelepog izgleda:)