

Maarica (13)



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kore:

- **450 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 ml**mleka
- **1**jaje

Fil:

- **700 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **1 kašika**ruma
- **250 g**margarina
- **2**pudinga od čokolade
- **100 g**čokolade

Glazura:

- **100 g**čokolade
- **3 kašike**vode

- 3 kašikešecera
- 50 gmargarina

Priprema

Prvo skuvate fil:) Staviti oko 500 ml mleka da prokuva sa šećerom i rumom, u ostatak razmutiti puding i skuvati gust fil pa skloniti sa vatre i dodati čokoladu, mešati dok se ne rastopi, u ohlaen fil umutiti margarin. Dok se fil hladi napraviti kore...

Od mase zamesiti testo koje je mekano i nelepljivo, (držite se sastojaka koje sam navela, ako vam kojim slučajem testo i dalje bude malo lepljivo dodajte vrlo malo brašna) podeliti na 4 jufkice. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Sto pobrašniti pa razvijati svaku jufkicu posebno velicine 20x30 cm. Iseci pek papir velicine pleha i staviti na preokrenuti pleh, sa oklagijom lagano prebaciti testo, možete malo sa nožem poravnati sa strane. Peci svaku koru oko 10 minuta, cim vidite da krajevi pocinju da žute, vadite iz rerne, kora mora biti više bela.

Reati kora pa čokoladni fil, pa kora, pa čokoladni fil, pa kora pa čokoladni fil, kora, i odozgo glazura (sve sastojke otopite na laganoj vatri i premažite kolac). Kolac ostaviti u frižider da se hladi, najbolje je da prenoci jer kore omekšaju i lepše se sece.

Savet