Maarica (2)

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **450 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 g**margarina
- **50 g**maslaca
- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **4 kašike**kisele pavlake

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaa
- **250 g**šecera
- **125 g**maslaca
- **100 g**cokolade

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Testo: Brašno izmešati sa svim suvim sastojcima i dodati ostale sastojke. Umesiti testo i ostaviti ga 30-ak minuta u frizderu prekrivenog prozirnom folijom. Podeliti testo na šest jednakih delova. Na pobrašnjenoj podlozi tanko razvaljati koru po koru (brašnom posipati po potrebi tako da se ne lepi). Namotajte koru na oklagiju i odmotajte ju na podlogu za pecenje. Peci svaku koru na papiru za pecenje 5-7 minuta na 180 C(mora ostati bela). Fil: Jedan deo mleka izmešati sa brašnom, kakaom, šecerom i zakuvati u ostatak mleka. U vrucu kremu dodati cokoladu i maslac i još dobro izmješati. Kremu podijeliti na pet jednakih dijelova i vrucu ju mazati po korama. Kremu morate mazati brzo kako se ne bi hladila. Gore staviti glazuru od cokolade. Glazura: Ulje i cokoladu lagano otopiti na vatri, pustiti da se ohladi i malo zgusne i namazati po hladnom kolacu. Tankim, oštrim nožem koji stalno stavljate u vrelu vodu i cistite ga, režite štangice.

Savet