

Maarica (6)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- **1 l** mleka
- **10 kašika** brašna
- **3 kašike** kakao praha
- **250 g** šecera
- **125 g** maslaca
- **100 g** čokolade

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Brašno izmešati sa suvim sastojcima i dodati ostale sastojke, pa umesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Zatim testo podeliti na šest jednakih delova, svaki deo razvijati tanko, po potrebi posipati radnu površinu brašnom, da se ne lepi, namotati na oklagiju i prebaciti na prevrnuti pleh od rerne na koji stavimo papir za pečenje. Peci u rerni na 180 C, 5-7 minuta. Korice moraju da ostanu bele.

Izmešati brašno, kakao i šećer, pa razmutiti sa malo mleka, a ostatak staviti da prokuva sa vanilin šećerom. U provrelo mleko zakuvati razmuceno brašno, šećer i kakao, pa kuvati, uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. U vruće dodati čokoladu i maslac, dobro izmešati i odmah filovati korice, vodeći računa da se fil ne ohladi za to vreme. Ostaviti kolac na hladno nekoliko sati, pa ga premazati glazurom od čokolade. Otopiti čokoladu i ulje, pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se stegne, pa tankim, oštrom nožem, koji potapamo u vrelu vodu, secemo štanglice.

Savet