Rozen kocke sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **400 g**mlevenog maka
- **300 g**šecera
- **200 g** mlevenog keksa
- **3 kesice**vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **2,5 dl**vode

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **malo**ulja

I još:

- **200 g**marmelade od kajsije

Priprema

U odgovarajucoj posudi prokuvajte vodu, šecer i vanil-šecer. Smanjite temperaturu, pa dodajte mak, keks, margarin i kuvajte oko 5 minuta. Ostavite da se fil malo prohladi i filujte kore redosledom: Kora, fil, marmelada, kora, fil, marmelada, sve dok ne utrošite sav materijal. Gornja kora treba da ostane nefilovana. okoladu otopite na niskoj temperaturi sa malo ulja i premažite gornju koru. Kada se glazura stegne isecite na

štanglice.

Savet

Da vam glazura ne bi popucala prilikom seenja kolaa, nož prethodno zagrejte na plotni štednjaka ili pod mlazom vrele vode.