Kakao korice

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **1** jaje
- **150 g**šecera
- **1 kašicica** soda bikarbone
- **50 g**maragrina
- **2 kašike**mleka
- **2 kašike**meda
- **1 kašika**kakao praha
- **450 g**brašna

Za fil:

- **4 dl**mleka
- **2,5 kašike**glatkog brašna
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**šecera u prahu
- **150 g**putera

Za glazuru:

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

Priprema

Sve sasojke osim brašna umutiti mikserom u šerpi koja sme na ringlu jer se testo prvo mora zagrejati. Stavi se na laganu vatru i neprestano meša. Kada se dobro zagreje maknuti sa ringle i umešati brašno. Umesiti glatko testo. Podeliti na tri dela i odmah razvlaciti kore velicine pleha rerne. Peci kore na prevrnutom plehu na 180 stepeni 5 minuta.

Fil: Dve pune kašike i još pola kašike brašna, šecer i vanilin šecer skuvati u mleku kao puding. Kada se ohladi sjediniti sa umucenim puterom i šecerom u prahu. Krem podeliti na tri dela i filovati korice. Poslednju koricu preliti cokoladnom glazurom

Savet