

Maarica (7)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme priprave: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g** brašna
- **1/2 kašike** praška za pecivo
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **3 kašike** kisele pavlake

Za kremu:

- **200 g** šecera
- **500 ml** mlijeka
- **60 g** brašna
- **150 g** maslaca
- **1 kašika** kakaoa
- **100 g** šecera

Za cokoladnu glazuru:

- **300 g** cokolade za kuhanje
- **200 ml** slatkke pavlake

Priprema

U brašno pomiješano s praškom za pecivo razmrvene margarin. Dodati šećer, jaje i pavlaku te umjesiti tijesto. Staviti tijesto da se ohladi.

Ohlaeno tijesto razvaljati u četiri tanka (2 mm) jednaka lista. Peci na okrenutoj tepsiji oko 15 minuta na 200 C.

Za kremu: Šećer staviti u posudu i rastopiti do tamno-žute boje, zaliti sa 250 ml mlijeka, kuhati dok se ne rastopi, dodati razmuceno brašno sa 250 ml mlijeka i kuhati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Izmješati maslac sa šećerom i kakaom, pjenasto umutiti i umješati u kremu. Kremu podijeliti na 3 djela i slagati kolac: Kora, krema, kora, krema, kora, krema, kora. Kolac malo pritisnuti rukama.

okoladu otopiti na pari, dodati slatku pavlaku, koje je prokuvala i vruće preliti preko kolaca.

Savet

Jako ukusan kola :)