

Maarica (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno za kore:

- **600 g**brašna
- **180 g**šecera
- **2**jaja
- **80 g**masti
- **180 g**kisele pavlake
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Krema:

- **1 l** mleka
- **8 kašikab**rašna
- **2 kašike** kakaoa
- **200 g**Menaž cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 kašika**alkoholnog ruma

Glazura:

- **150 g**Menaž cokolade

- **4 kašikeulja**

Priprema

Brašno pomešamo sa praškom za pecivo, lagano dodamo pavlaku pomešanu sa masti, jaja prethodno blago umucena i šecer. Smesu zavijemo u foliju i ostavimo minimum sat vremena u frižideru da odmori. Nakon toga testo podelimo na 4-5 delova u zavisnosti koliko ste veste u razvijanju kori ili šta više volite.

Zagrejte rernu na 220 stepeni. Okrenite poledjinu pleha dimenzija 35x25 i pospite sa malo brašna. Svaki komad testa razvucite na pravougaonik pa lagano prebacite na pleh. Pecite kratko vodite racuna da vam kore ne izgore.

Stavimo 8 dl mleka da vri, a 2 dl pomešamo sa brašnom, kakaom, i šecerom. Ukuvamo sve u zavrelo mleko, u vruce dodamo lomljenu cokoladu i rum. Kada krema se malo ohladi, ali i dalje je topla umešamo margarin. Sacekamo još par minuta i filujemo kore. Gornu koru opteretimo nekim teretom minimum 30 minuta i nakaon toga kolac zavijemo u strec foliju i odložimo u frizider. Nakon 12 sati možemo iseci kolace i uživati.

Savet