

Dvobojna maarica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za bele kore:

- **300 g** brašna
- **1/2 kašike** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **3 kašike** mleka
- **1** jaje

Za crne kore.

- **270 g** brašna
- **30 g** kakaoa
- **1/2 kašike** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **3 kašike** mleka
- **1** jaje

Fil:

- **1** mleka
- **13 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatka pavlaka
- **250 g** margarina
- **100 g** bele cokolade

- **100 g**Menaž cokolade

Glazura:

- **100 g**Menaž cokolade
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**vode
- **50 g**margarina

Priprema

Izmješaj brašno, prašak za pecivo i margarin, a zatim dodaj ostale sastojke i umesi glatko tijesto. Testo podeliti na 4 jednaka dela. (stavi na vagu i izmeri svaku jufku) Tako napraviti sa obe mase (crne i bele) ukupno 8 kora. Ja sam ih razvaljala na lim dimenzije 30x40 i peci 10 minuta na 160 stepeni.

Fil: Skuvajte puding. U ohladjen umutite margarin. Fil podelite na 2 dela. Belu cokoladu prethodno otopite na pari, pa zatim i crnu. U jedan deo fila dodajte belu cokoladu i umutite, a u drugi deo fila crnu cokoladu.

Reate: crna kora - crni fil pa bela kora -beli fil - crna kora - crni fil, bela kora-beli fil.... Za glazuru u šerpicu staviti cokoladu, vodu, margarin i šećer na tihoj vatri otopiti i preliti kolac.

Savet

Kola sei sutradan, najbolje je kad prenoi. Rubove kolaa isei, a kola sei malim tankim nožem ravno kako bi bile lepe i pravilne kocke. Prijatno...