

Mandarine u cokoladi



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **po potrebim**ineralna voda

Za fil:

- **300 g**Menaž cokolade
- **600 ml**slatke pavlake
- **2 kašike**šecera
- **3-4**sveže mandarine

Za glazuru:

- **150 g**Menaž cokolade
- **50 g**maslaca

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešajte brašno, šećer i prašak za pecivo. Dodajte ulje i postepeno mineralnu vodu dok ne dobijete homogenu smesu za testo.

Testo podelite na tri dela. Svaki deo razvijte u koru prečnika 23 cm. Stavite u kalup obložen pek-papirom i izbockajte viljuškom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin ispecite još dve kore.

Mandarine kuvajte u vodi oko 15 minuta da omekšaju. Ohladite, oljuštite i podelite na kriške.

U šerpu sipajte slatku pavlaku, dodajte izlomljenu cokoladu i šefer. Kuvajte na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje (ne sme da prokljuca) dok se cokolada ne otopi. Skinite sa vatre i prohладите.

Na jednu koru stavite fil i rasporedite polovine kriški od mandarina.

Ponovo premažite filom.

Ponavljamte postupak dok ne potrošite sav materijal. Gornja kora treba da ostane nefilovana.

Otopite cokoladu sa maslacem i prelijte ceo kolac.

Kada se glazura stegne, ukrasite kriškama mandarina.

Savet