

## ***Mandarine u cokoladi***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **300 g** brašna
- **150 g** šećera
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** mineralna voda

#### **Za fil:**

- **300 g** Menaž cokolade
- **600 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** šećera
- **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 precnika 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 šećer. Kuvajte na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje (ne sme da prokljuca) dok se cokolada ne otopi. Skinite sa vatre i prohladite.

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

Ponovo premažite filom.

Ponavljajte 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**