

## ***Ma?arica***



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 50 g masti
- 3 kašike istopljenog meda
- 240 g šecera
- 17 supenih kašika mleka
- 2 jajeta
- 800 g brašna
- 1 kašicica soda bikarbonate
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 15 supenih kašika šecera
- 15 supenih kašika brašna
- 1 margarin
- 250 g prah šecera
- 3 kašike kakaa
- 1/2 bocice rum esencije

#### **Potrebno je:**

- glazura od cokolade

### **Priprema**

Kora: Mast, med mleko i šecer kuvamti 2 minuta da se sjedine i ostaviti da se ohladi. U ohla?enu smesu staviti jaja, brašno, soda bikarbonu i prašak za pecivo. Iz ovoga umesiti testo i podeliti na 5 jednaka dela. Testo se razvije da bude oko 5 mm debljine i pece se na okrenutoj podmazanoj tepsiji na 200 stepeni dok ne promeni boju.

Fil: Mleko, brašno i šecer kuvati dok se ne zgusne i dok se izgube grudvice i staviti margarin i prah šecer. Kada se ohladi podeliti smesu na dva dela, u jednu staviti 3 kašike kakaa a u drugu pola bocice esencije ruma.

Filovanje: Postaviti koru na tepsiju namazati belom smesom i preko nje staviti drugu koru pa namazati braon smesom i tako da na kraju ostane 5ta kora i staviti glazuru od cokolade.