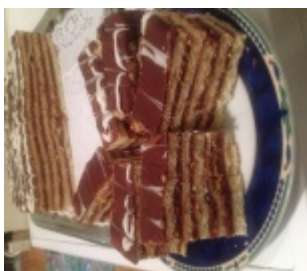


Maarica (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **200 g** šecera
- **120 g** margarina

Za fil:

- **1,2 l** mleka
- **10 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **150 g** šecera
- **150 g** čokolade
- **250 g** margarina

Priprema

Kore: Jaja, šecer i margarin razmutiti mikserom, dodati kiselu pavlaku i mešavinu brašna i peciva. Masu nastaviti rukom mesiti dok ne postane glatko ne lepljivo testo! testo umotati providnu foliju i ostaviti u frižider da odstoji 1 h.

Nakon 1 h izvaditi testo iz frižidera pa podeliti na 5 jednakih delova i napraviti loptice. Svaku lopticu razviti u

što tanju koru okruglu ili cetrvtastu u zavisnosti na koji pleh se peku. Kore trebaju biti iste velicine i peku se na prevrnut pleh malo pobrašnjen na 200 C 5 minuta. Obratiti pažnju da ne zagore pošto se brzo peku.

Fil: 1 l mleka staviti u šerpu da vri, a preostalih 2 dl razmutiti šećer, kakao i brašno, pa smanjiti vatru i ukuvati u vrelo mleko mešajući zicom dok ne postane gust krem kao puding. Tome dodati lomljenu čokoladu i mešati da se rastopi. Fil skinuti sa vatre i pokriti da se ne uhvati korica. Nakon 15-ak minuta u topao, ali ne vreo fil ubaciti margarin iseckan na kockice i mešati da se sjedini sa filom i tako toplim filovati kore.

Kore će biti tvrde ali nakon filovanja umotati tacnu u providnu foliju i ostaviti u frižider da omekša 12 h ili preko noci. Nakon skidanja filije može se preliti glazurom od čokolade.

Savet

Veoma ukusan kola prelepog izgleda:)