

Maarica (13)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **450 g**brašna
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 ml**mleka
- **1**jaje

Fil:

- **700 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **1 kašikaruma**
- **250 g**margarina
- 2puđinga od cokolade
- **100 g**cokolade

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**vode

- **3 kašike** šecera
- **50 g** margarina

Priprema

Prvo skuvate fil:) Staviti oko 500 ml mleka da prokuva sa šecerom i rumom, u ostatak razmutiti puding i skuvati gust fil pa skloniti sa vatre i dodati cokoladu, mešati dok se ne rastopi, u ohlaen fil umutiti margarin. Dok se fil hlađi napraviti kore...

Od mase zamesiti testo koje je mekano i nelepljivo, (držite se sastojaka koje sam navela, ako vam kojim slučajem testo i dalje bude malo lepljivo dodajte vrlo malo brašna) podeliti na 4 jufkice. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Sto pobrašniti pa razvijati svaku jufkicu posebno velicine 20x30 cm. Iseci pek papir velicine pleha i staviti na preokrenuti pleh, sa oklagijom lagano prebaciti testo, možete malo sa nožem poravnati sa strane. Peci svaku koru oko 10 minuta, cim vidite da krajevi pocinju da žute, vadite iz rerne, kora mora biti više bela.

Reati kora pa cokoladni fil, pa kora, pa cokoladni fil, pa kora pa cokoladni fil, kora, i odozgo glazura (sve sastojke otopite na laganoj vatri i premažite kolac). Kolac ostaviti u frižider da se hlađi, najbolje je da prenoci jer kore omekšaju i lepše se sece.

Savet