

Medene kore



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kašika**šecera
- 2 jajeta
- **8 kašika**masti
- **8 kašika**meda
- **1 kašika**sode bikarbone
- **1 kašika**kakaoa
- **500 g**brašna

Za fil:

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **200 g**margarina

Za glazuru:

- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

Sjedinite jaja, šećer, med, sodu bikarbonu i kakao pa dodajte mast i sve promešajte.

Zatim postepeno dodajte brašno i zamesite testo.

Podelite ga na tri jednaka dela, pa ostavite u frižideru pola sata da odstoji.

Nakon toga izvadite testo iz frižidera i isecite pek papir na velicinu 38x28 cm, pa na njega tanko razvijte testo. Tako postupite i sa preostala dva dela. Pecite kore u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 5-6 minuta.

Za fil stavite 600 ml mleka da provri. Za to vreme mikserom sjedinite brašno, šećer i 400 ml mleka.

Kada je mleko provrelo ukuvajte brašno kao puding vodeći računa da vam se ne stvore grudvice. Ostavite da se tako pripremljen fil skroz ohladi, pa u njega dodajte 200 g penasto umućenog margarina.

Filujte kore. kora, fil...

...kora, fil, kora, fil.

Preko poslednjeg sloja fila stavite čokoladnu glazuru koju ste pripremili prema uputstvu.

Stavite u frižider da se kolac ohladi pa secite na kocke ili pravougaonike i poslužite.

Savet