

okoladna rozenka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **1 pakovanje** gotove kore za Rozen

Za fil:

- **1** mleka
- **400 g** šecera
- **200 g** mekog brašna
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Prvo umutiti brašno sa mlekom, (odvojiti od one litre koliko je potrebno da se brašno umuti bez grudvica). Onda upržiti šecer u šerpi i kada se karamelizuje dodati preostalo mleko. Kada se sav uprženi šecer otopi, dodati i brašno koje se umuti sa mlekom. Na kraju ubaciti čokoladu u vruć fil. Umešati i margarin i sve sjediniti. Kore filovati sa vrućim filom. Zadnju koru premazati otopljenom čokoladom.

Savet