

Maarica (14)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **600** gbrašna tip 400 meko
- 2jajeta
- **200** gšecera
- **50** gmargarina
- **200** gkisele pavlake
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **1** mleka
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikekaka
- **250** gšecera
- **250** gmargarina
- **maloruma**

Glazura:

- **150** gcokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Umesiti gladko testo od brašna, praška za pecivo, šecer, jaja, margarin i pavlake. Testo podeliti na 5 jednakih delova. Razvijati kore i peci na obrnutoj strani lima.

Šecer, brašno i kako razmutiti sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil ohladiti pa dodati margarin sobne temperature dobro izraditi dodati i ruma po ukusu. Kore premazati filom, poslednja kora se ne premazuje filom. Otopiti cokoladu i ulje pa preliteri kolac.

Savet

Kola je bolje dan ranije napraviti i sutradan staviti glazuru.