

Ma?arica (14)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** brašna tip 400 meko
- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- **50 g** margarina
- **200 g** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **5 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaa
- **250 g** šecera
- **250 g** margarina
- **maloruma**

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

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.