

Vocna maarica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g putera ili margarina
- 200 g kisele pavlake
- 600 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za vocni fil:

- 5 dlsoka od maline (ili višnje, ribizle, jagode)
- 100 g šecera
- 1 kesica pudinga od maline
- 2 kašike gustina
- 100 g bele čokolade

Za žuti fil:

- 5 dlmleka
- 100 g šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 100 g bele čokolade

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Umutiti puter ili margarin sa šećerom, dodati jaja, kiselu pavlaku, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo i podeliti na 5 delova. Svaki deo razvaljati na papir za pečenje veličine 25x35 cm. Peci na 180 stepeni na poledjini pleha blago da malo požuti. (Ja testo razvlacim tako što uzmem 5 komada kesa za pečenje veličine 25x38 cm. U svaku kesu stavim deo testa, otvor previjem 3 cm, na više mesta kesu izbockati da se ne stvara vazduh prilikom valjanja. Valjati oklagijom preko kese testo da se ravnomerno razvalja. Kad se izvalja iseci preko sredine gornji deo kese, skinuti sa testa taj izrezani deo kese, staviti na prevrnuti pleh koru zajedno sa donjim delom kese i peci. Kad se ispece kesu sa donje strane odlepiti. Korice budu jednake i ivice ravne).

Vocni fil: U posudu staviti 4 dcl soka, 100 gr šećera da se kuva. Umutiti 1 puding od maline, 2 kašike gustina i 1 dcl soka. Dodati u sok koji se kuva i sve skupa kuvati da se zgusne. Dodati 100 gr bele cokoalde da se istopi i ostaviti da se ohladi. Umutiti 125 gr putera i dodati hladan fil muteci kašiku po kašiku. Žuti fil: U posudu staviti 4 dcl mleka, 100 gr šećera da se kuva. Umutiti 1 puding od vanile, 2 kašike gustina i 1 dcl mleka. Dodati u mleko koje se kuva i sve skupa kuvati dok se ne zgusne. Na kraju dodati 100 gr bele cokolade da se istopi i ostaviti da se ohladi. Umutiti 125 gr putera i dodavati hladan fil kašiku po kašiku muteci. Oba fila podeliti na 2 jednaka dela. Filovati: Kora, 1/2 žutog fila, kora 1/2 vocnog fila, kora 2/2 žutog fila, kora 2/2 vocnog fila, kora. Kolac blago opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohladi pa posuti šećerom u prahu.

Savet