

## **Brza maarica**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **4**pudinga od cokolade
- **1** lmljeka
- **100** gšecera
- **350** gcokolade za kuvanje
- **250** gmargarina

#### **Glazura:**

- **2** kašikemlijeka
- **2** kašikešecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- malomargarina

#### **I još:**

- **1** pakovanjerozen kora (8 kom)

### **Priprema**

Puding zamiješati sa malo mlijeka. U 1 l mlijeka sipamo šefer i prokuvamo, zatim dodajemo puding i neprestano miješamo dok se ne zgusne. Skinuti sa sporeta i dodati cokoladu, mijesati da se istopi, zatim dodajemo margarin. Kada se masa sjedini, ostaviti da se prohladi (ne skroz). Fil nanosimo na rozen kore, sloj po sloj, zadnju koru ne premazujemo.

Za glazuru, rastopiti šefer i mlijeko pa dodati malo margarina (20 g) i cokoladu. Na kolac nanosimo glazuru i po želji ukrasimo (rendana cokolada, bijela cokolada i dr.)

### **Savet**

Ako se fil skroz ohladi teže će se nanositi na kore. Takoe nipošto ne nanositi na kore vreo fil. Pustite da se ohladi 10 minuta, da masa bude mlaka.