**M A Đ A R I C A**

**TIJESTO:**

 60 dag oštrog brašna

 10 dag margarina

 20 dag šećera

 2 cijela jaja

 2 dcl vrhnja

 1 vanilin šećer

 1 prašak za pecivo

 malo korice od limuna

Zamijesiti tijesto, ostaviti da malo počiva u hladnjaku (staviti ga u foliju). Podijeliti tijesto na 5 dijelova, malo promijesiti i valjati na dasci pobrašnjenoj oštrim brašnom. Svaku koru peći 10 minuta na temperaturi od 180 C na krivoj strani tepsije dok ne porumene rubovi.

**KREMA:**

 1 litra mlijeka

 30 dag šećera

 1 vanilin šečer

 5 žlica gustina

 5 žlica brašna

 2 žlice kakao praha

 20 dag čokolade za kuhanje

 1 margarin

U 2 dcl mlijeka umiješajte gustin, brašno i kakao prah te dobro razradite da nema grudica. Preostalo mlijeko zakuhajte sa šećerom i vanilin šećerom. Spojite smjese i kuhajte dok ne zavriju, dodajte čokoladu pa kuhajte još 10-ak minuta. U mlaku smjesu umiješajte margarin te izradite kremu da postane pjenasta. Ohlađene kore premažite kremom te naizmjenice složite koru pa kremu.

**GLAZURA:**

 20 dag čokolade za kuhanje

 5 dag margarina

 1 žlica ulja

Otopite na pari čokoladu, margarin i ulje. Prelijte preko ohladjenog kolača.