

Ruske kape (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- **14 kašika**šecera
- **25 kašika**brašna
- **3 (male šoljice za kafu)**ulja
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **20 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**kokosa
- **100 g**cokolade za mesnju
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti penasto jaja, dodati šećer i dobro izmiksati, a zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i na kraju kakao. Ispeci koru i ostaviti da se ohladi.

Od 1 litra mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti brašno. U preostalo mleko dodati šećer i staviti na šporet da

provri. Kada mleko provri dodati razmuceno brašno i kuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se dobro ohladi i u hladan dodati izmiksani margarin.

Iz kore, okruglom modlom, vaditi kružice velicine po želji i raseci ih. Filom spajati delove i premazati ih okolo, zatim uvaljati u kokos. Rastopiti čokoladu sa uljem i kašicom staviti na svaku kapu glazuru.

Savet