Mix sitnih kolaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cupavce:

- **2**jajeta
- **250 g**margarina
- **500 g**šecera
- **3 dl**mleka
- **250 g**brašna
- **1** prašak za pecivo
- **250 g**kokosa
- **100 g**cokolade

Za rozen kocke sa višnjama:

- **1 pakovanje**rozen kora
- **500 ml**soka od višnje
- **300 g**šecera
- **100 g**gustina
- **1**vanilin šecer
- **1**margarin
- **200 g**mlevenog keksa
- **300 g**šecera u prahu
- limunov sok

Za subarice:

- **6**jaja

- **500 g**šecera
- **6 kašika**tople vode
- **220 g i 8 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **5 dl**mleka
- **1**margarin
- **100 g**cokolade
- **200 g**kokosa

Za rafaelo bombone:

- **4 šolje**šecera
- **1 šolja**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **300 g**kokosa
- **200 g**sarenih bombonica

Priprema

upavci: Umutiti jaja i 50 gr margarina pa dodati 250 g šecera, 2 dl mleka, brašno i prašak za pecivo. Peci koru pa ostaviti da se prohladi. U meuvremenu prokuvati 200 g margarina sa 1 dl mleka, 250 g šecera i cokoladom. Koru iseci na kocke i umakati u cokoladni preliv, a nakon toga odmah valjati u kokos.

Rozen kocke sa visnjama: Staviti da provri sok od višnje, šecer i vanilin šecer, a malo soka ostaviti pa u njega razmutiti gustin. Kada provri sipati razmucen gustin i ukuvati fil. Ostaviti da se ohladi pa dodati margarin, a na kraju i mleveni keks. Ovim filovati rozen korice. Umutiti limunov sok i šecer u prahu pa ovim preliti poslednju koru. Seci na kocke.

Šubarice: Umutiti jaja, 250 g šecera i toplu vodu pa dodati 220 g brašna, prašak za pecivo i kakao. Peci koru pa ostaviti da se ohladi. Sipati mleko da provri sa 250 g šecera. Malo mleka ostaviti pa u njega razmutiti 8 kašika brašna i sipati u provrelo mleko. Ostaviti da se ohladi. Koru seci na kruzice. U ohladjeni fil staviti margarin. Kružice mazati filom i spajati po dve. Nakon tog ceo kolac premazati filom i valjati u kokos. okoladu rastopiti pa sipati gore na vrh šubare.

Šecer i vodu staviti da provri pa dodati margarin i skloniti sa šporeta. Kada se on otopi dodati mleko u prahu i na kraju 150 g kokosa. Ostaviti da se ohladi. Od mase vaditi kuglice i u svaku staviti po jednu sarenu bombonu. Valjati u kokos kuglice.

Savet