

## *Moje ruske kape*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 200 gšecera
- 12 kašikamleka
- 3 šoljice za kafuulja
- 12 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakaoa

#### **Krem:**

- 500 mlmleka
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1margarin

#### **Za ukrašavanje:**

- 100 gkokosovog brašna
- 60 gcokolade za kuvanje
- 1 kockicamargarina

### **Priprema**

Umutiti jaja i šećer pa dodati mleko, ulje, potom brašno i ostale sastojke. Sve to izliti u veći pleh i peći oko 20 minuta na 180 stepeni. Gotovu koru ohladiti i okruglom modlicom vaditi keksice.

U pola litra mleka skuvati kasu od brašna i ohladiti. Posebno umutiti margarin i u njega kašiku po kašiku dodavati ohlaenu kasu od brašna.

Filovati keksic pa poklopiti drugim. Nafilovati i sa strane pa uvaljati u kokosovo brašno. Na vrhu šubarice staviti glazuru od cokolade.

## **Savet**

Glazura od cokolade: Na pari otopiti okoladu i margarin. Kada se smesa ujedini ukrašavati.