

Ljubavne šubarice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 1prašak za pecivo
- 12 kašikamleka
- 12 kašikabrašna
- 1 kašikakakaa
- 3 kafene male šoljiceulja

Fil:

- 0,5 dlmleka
- 10 kašikašecera
- 3 kašikegustina
- 3 kašikebrašna
- 125 gšecera u prahu
- 250 gmargarina

Preliv:

- 100 gkokosa
- 100 gcokolade

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom pa postepeno dodavati žumanca, prašak za pecivo, mleko, ulje, brašno i kakao. Sve dobro sjediniti i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i pomocu modle u obliku srca vaditi oblike. Sastaviti brašno i gustin, dodati šećer i mleko pa sve kuvati na tihoj vatri dok se krem ne ukuva i zgusne (kao puding). Skloniti sa špreta i ohladiti. Penasto umutiti margarin i šećer u prahu, dodati ohlaeni krem i promešati. Dva srca spajati kao vanilice kremom ,kao i sa strane pa uvaljati u kokos i preliti odozgo sa otopljenom cokoladom.

Savet