

upavci



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **2** jajeta
- **100** g šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **75** mlulja
- **1,5** dlmleka
- **200** g brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2** rendane kore od limuna
- **1/4** rendane kore od narandže

Za fil:

- **100** g cokolade
- **50** g šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1,5** dlmleka
- **50** g putera
- **100** g kokosa (za valjanje)

Priprema

Priprema biskvita: Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom. Mutiti dok se šecer ne otopi i smesa ne postane cvrsta i glatka. Potom dodati žumanca i mutiti još malo. Sipati ulje i mutiti, nakon toga dodati prosejano brašno i prašak za pecivo i polovinu kolicine mleka. Umutiti dobro i postepeno dovadati preostalo mleko. Na

kraju dodati rendane kore. Biskvit peci 30 minuta na 150 C u plehu 20x30 cm. Biskvit treba da ostane svetao.

Priprema fila: okoladu, vanilin šecer, šecer i mleko prokuvati. Kada se smesa malo prohladi, dodati puter i mešati dok se ne otopi. U mlak fil umakati mlak biskvit, pa valjati u kokos.

Od ove kolicine mi je ispalo 15 komada. S tim što sam tri kocke iseckala na sitnije kockice, približno dimenzija 2*2 cm i izmešala u preostali fil sa preostalim kokosom. Male cupavce sam sipala u cinijicu. Mali cupavci ili poslastica. upavac je po meni ukusnija i socnija od klasicnih cupavaca. Svakako ih možete napraviti kako želite, a možete i pola pola ;)

Savet