

Ruske kape sa neskvikom i milka cokoladom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 12 kašikašecera
- 25 kašika brašna
- 3 male šoljiceulja
- 3 kašikeneskvika u prahu
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 20 kašika šecera
- 8 kašikabrašna
- 2 kašike gustina
- 250 gmargarina sa ukusom slatke pavlake

Za dekoraciju

- 100 g milka nugat cokolade
- 10 g (1kockica) maslaca
- 1 kašicicašecera
- po potrebi kokosovo brašno

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodavati jedno po jedno žumance, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju neskvik. Sipati smesu u četvrtasti pleh srednje velicine i peći na 200 stepeni, dok ne porumeni. ačkalicom proveriti da li je biskvit gotov. Ostaviti da se ohladi.

Od 1 l mleka odvojiti oko 200 ml i razmutiti brašno i gustin. Ostatak mleka skuvati sa šećerom. Kada provri, smanjiti temperaturu ringle, postepeno dodavati razmucenu smesu sa brašnom i gustinom uz neprestano mešanje (ja nekada koristim i mikser). Kada se fil malo prohladi ubaciti margarin i izmiksati sve zajedno.

Okruglom modlom ili čašom manjeg obima vaditi kružice i preseći na pola. Filom spajati dva kružica i namazati okolo.

Kada su sve kapice spojene, uvaljati ih u kokosovo brašno.

Na pari otopiti maslac, čokoladu i šećer da ne bude previše retko. Kašičicom premazivati gornji deo kapica. Ostaviti da se ohlade.

Savet

Prijatno.. :)