

Ruske kape (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 7 kašika ulja
- 20 kašika brašna
- 20 kašika mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 g margarina sa ukusom vanile

I još:

- 100 g Menaž čokolade
- 100 g kokosa

Priprema

Mutiti žumanca i šećer par minuta. Dodati pomešano brašno, prašak za pecivo i kakao, a zatim i mleko i ulje. Lagano izmiksati. Posebno umutiti belanca i pažljivo ih dodati prethodnoj smesi lagano mešajući (ne miksati!). Peci koru na 200 C oko 20 minuta.

Od mleka odvojiti malo sa strane da se umuti brašno i puding, a preostalo staviti na šporet da se kuva. Brašno, puding, šećer i prah šećer razmutiti u odvojeno mleko da se dobije glatka masa. Dodati prokuvanom mleku i kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti i pomešati sa umućenim margarinom.

Koru seci kašom, spajati filom, valjati u kokos i prelići čokoladom.

Savet