

Medine šape



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 200 g šecera
- 12 kašikamleka
- 150 mlulja
- 350 g brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 18 kašikagustina
- 1 margarin
- 1 kesicavanilin šecera
- 100 g šecera u prahu

I još:

- po potrebi kokosovog brašna

Priprema

Kora: Umutiti jaja i postepeno dodavati šecer. Kada jaja budu cvrsto umucena, dodati im mleko, ulje i brašno

pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti i izruciti u podmazan uljem i pobršanjen pleh (40x40cm). Peci dok se stranice kore ne odvoje od pleha. Kad je kora ispecena i ohlaena, cašom (precnik 4-5cm) vaditi krugove i nožem ih seci na pola. FIL: Gustin izmešati sa 100 g šecera i razmutiti u 200 ml hladnog mleka, a u 800 ml mleka razbiti preostalih 100 g šecera i staviti da se zagreva. Kad mleko bude vrelo, uliti mu razmucen gustin i skuvati kao što se kuva puding, pa staviti sa strane da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i vanilicom pa mu postepeno dodavati ukuvan gustin.

Naoružati se strpljenjem i filovati kolacice na sledeci nacin - malo fila naneti na donji deo korice pa preklopiti gornjim da se dobije sendvic, zatim filom premazati i gornji deo i sa strane i uvaljati u kokosovo brašno.

Savet

Ako nemate veliki pleh, možete pei u manjem pa kolaie rezati na 3 dela.