

Ruske kape sa bananicama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikekakao praha

Za fil:

- **600** ml mleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **10** cokoladnih bananica
- **200** g margarina
- **5** kašikašecera
- **150** g šecera u prahu

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **3** kašikešecera
- **50** ml mleka
- **1** kašikašecera

Za prelivanje kora:

- **250 mlsoka** od naranže

Za ukrašavanje:

- **150 gmlevenog keksa** po želji

Priprema

Umutiti dobro 5 jaja sa 5 kašika šecera, pa dodati 5 kašika brašna pomešanih sa jednom kašikom kakao praha i pola kesice praška za pecivo. Peci jednu koru. Ponoviti postupak za drugu koru.

Zagrejte mleko i šećer, pa dodajte razmuceni puding sa malo mleka i skuvajte fil. Kada se fil ohladi sjedinite ga sa umucenim margarinom i šećerom u prahu. ašom vadite krugove od kora, svaki krug prelijte sokom.

U fil dodajte seckane bananice.

Filujte krug pa spojite sa drugim krugom. Vodite racuna da nafilujete sa strane da biste mogli lepo da ih uvaljate u mleveni keks.

Napravite cokoladnu glazuru tako što cete cokoladu otopiti na malo mleka i margarina i zatim dodati šećer. Kada se sve lepo sjedini prelijte svaku rusku kapu sa cokoladnom glazurom i ukrasite parcetom bananice.

Savet

Za savršenu glazuru koristite Menaž okoladu.