

## *Dručcije šubarice*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **4** jajeta
- **6** kašikavode
- **10** kašikabrašna
- **10** kašikašecera
- **4** kašikekaka
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Krema:**

- **5** dlmljeka
- **2** kašikebrašna
- **3** kašikegustina
- **5** kašikašecera
- **200** gmargarina

#### **Dekoracija:**

- malokakaa

## **Preparacija**

Jaja i šećer pjenasto izmiksati, postupno dodavajući kašika po kašika vode i brašno pomijeano s praškom za pecivo i kakaom. Tijesto izliti na dobro namašten i pobrašnjen lim za pecenje.

Brašno, gustin i šećer umutiti s malo mlijeka, te ukuhati u preostalo mlijeko. Smjesu kuhati oko 10 minuta. U ohlaeno dodati pjenasto izraen margarin.

Kada se tijesto ohladi rezati ga na pola. Jednu polovicu premazati kremom (ne svom). Te je preklopiti drugom polovicom kore. Zatim ponovno premazati preostalom kremom. Na kraju posuti kolac kakom, ali ne previše.

## **Savet**

Za tijesto koristite manju, a pliu tepsiju. U kremu možete dodati i kokosa.