Ruske kape (9)



težina: **srednje**

za: **22** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **8**jaja
- **350 g**šecera
- **250 g**brašna
- **2 kašike**kakao
- **8 kašika**mlaka voda
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **200 g**margarina
- **8 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **500 ml**mleka

I još:

- **100 g**cokolada
- **oko 100 g**kokosa
- **malo** ulja

Priprema

Prvo skuvajte fil, jer mu je potrebno malo više vremena da se ohladi. U malo mleka dodati gustin, brašno i šecer i mešati dok se ne dobije glatka smesa. Preostalo mleko staviti na ringlu da se ugreje. U zagrejano mleko dodati smesu sa gustinom i mešati dok se ne zgusne, a zatim skloniti sa ringle. Ostaviti da se prohladi uz povremeno mešanje. Kada se fil prohladi, dodati mu margarin i vanilin šecer i umutiti mikserom.

Za koru prvo odvojite žumanca od belanaca. Umutite prvo žumanca sa šecerom, dok masa ne "pobeli", a zatim, kašiku po kašiku, dodajte mlaku vodu i dalje muteci. Kada sjedinite masu, dodajte brašno sa prethodno pomešanim praškom za pecivo i dve kašike kakaa, sve vreme muteci. Belanca sa malo soli umutite u cvrst sneg, zatim kašiku po kašiku dodajte u prethodnu smesu sa žumancima, muteci kašikom, ne više mikserom, dok se masa ne sjedini.

Pleh obložite pek papirom i sipajte masu. Peci u vec zagrejanoj rerni, ja sam pekla na 200°C, dok kora ne porumeni (probajte cackalicom da li je gotovo).

Kada je kora gotova, odlepite papir i cašom ili modlicom vadite krugove. Svaki krug presecite na pola (vodoravno), obe strane premažite filom, zatim ih spojite, pa držeci za donju i gornju osnovu, premazati ih filom i okolo. Zatim ih uvaljati ih u kokos, držeci ih za dno i za vrh.

okoladu sa malo ulja otopiti na pari, pa premazati svaki kolac. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

Savet

Broj kolaca zavisi od obima case, meni je ispalo 22 kolaca :)