

## Ruske orah-kokos kape



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 8jaja
- 250 gšecera
- 4 kašikevode
- 2 kašikeulja
- 250 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikekakaoa

#### Za fil:

- 200 gbrašna
- 400 gšecera
- 1 lmlaka
- 200 gmargarina
- 100 gcokolade
- 100 gkokosa
- 100 gmlevenih oraha
- 50 gmargarina

### Priprema

Prvo umutiti dobro belanca, dodati žumanca zatim šećer, vodu i ulje i dobro izmutiti. U drugoj ciniji pomešati suve sastojke. Polagano dodati u umucena jaja i mutiti još jedno 4 minuta. Pleh premazati uljem i posuti brašnom da se patišpanj ne bi lepio. Peci u rerni zagrejanjoj na 220 stepeni 15 minuta. ackalicom proveriti dali je

testo peceno.

Fil - pomešati brašno i šećer pa dodati malo mleka (od 1 litra) i dobro umutiti. U mlako mleko sipati i mešati dok se ne dobije čvrsta masa. Kad se ohladi umutiti maslac i polagano dodavati fil muteci, tako da fil bude penast i bez grudvica.

ašom željene velicine vaditi krugove.

Filovati patišpanj najpre unutra, zatim sa strane i odozgo. Po želji uvaljati u kokosovo brašno...

...ili u mlevene orahe.

Na pari otopiti čokoladu sa maslacem, pa staviti preko kolaca. Ostaviti na hladnom da se stegnu.

**Savet**