

Kozacke kape



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8jaja**
- **350 gšecera**
- **250 gbrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **2 kašicice crnog kakaoa (običnog 3-4)**
- **8 kašika mlake vode**

Za fil:

- **1/2 l mleka**
- **2 pudinga vanile**
- **7-8 kašika šecera**
- **1 margarin**
- **1 kašika šecera u prahu**

Za valjanje:

- **100 gkokosa**

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati prstohvat soli kako bi se bolje ulupala belanca. U drugoj posudi mutiti mikserom žumanca sa šecerom, dok žumanca ne pobele, zatim dodati vodu, mutiti sve vreme, pa dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, umutiti kako bi se dobila glatka smesa. Zatim spatulom nežno umešati umucena belanca.

Koru izliti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Skuvati puding pomešan sa 8 kašika šecera u pola litra mleka. Ostaviti da se ohladi. U posudu za mucenje dodati omešali margarin i kašiku šecera u prahu. Umutiti penasto, a zatim dodati ohlaen puding, mutiti dok se ne dobije fil bez grudvica.

Modlom ili cašom vaditi krugove u ohlaenoj kori. Svaki krug preseći na pola. Izmeu njih staviti kašicicu /dve fila, blago pritisnuti, malo filom namazati i kore (kako bi se kokos zalepio), a zatim uvaljati u kokos.

Topiti cokoladu sa kašikom ulja na tihoj vatri, kada se otopi, premazivati cetkom kape. Ja sam ukrašavala i otopljenom belom cokoladom. Kada se glazura stegne spremne su za posluživanje. Prijatno!

Savet

Jedan od omiljenijih kolaa u mojoj porodici. Prijatno