Ruske kape



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **8**jaja
- **400 g**šecera
- **250 g**brašna
- **8 supenih kašika**vode
- **2 supene kašike**kakao
- **1 kesica**prašak za pecivo
- Za fil:
- **700 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 pakovanje**margarina
- **250 g**prah šecera
- **100 g**kokosa
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade
- **4 supene kašike**mleka
- **4 supene kašike**šecera
- **1 kasicica**ulja

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 400 g šecera i 8 kašika hladne vode. Dodati 250 g brašna, 1 prašak za pecivo i 2 kašike kakao.

Umutiti sneg od 8 belanaca i sve sjediniti sa smesom iz prethodne faze.

Peci u podmazanom plehu, na temperaturi prvo na 200 C, pa onda na 150 C.

ašom vaditi krugove i preseci ih na pola.

U 700 ml mleka skuvati 2 pudinga i kada se ohladi dodati umucen margarin sa 250 g šecera.

Kape puniti filom unutra i sa strane.

Bocnu nafilovanu stranu kape uvaljati u kokos.

Spremiti glazuru i kašicicom premazivati gornje delove kape. Prijatno.

Savet