

Ruske kape



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 7 kašika ulja
- 20 kašika brašna
- 20 kašika mleka
- 2/3 praška za pecivo
- 2 kašike kakaa

Za fil:

- 8 dlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 kašike gustina
- 6 kašika šecera
- 250 g margarina

Za glazuru:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike ulja
- kokosovo brašno

Priprema

Mutiti žumanca i šećer par minuta. Dodati pomešano brašno, prašak za pecivo i kakao, a zatim mleko i ulje. Lagano izmiksati. Posebno umutiti belanca i pažljivo ih dodati prethodnoj smesi lagano mešajući (ne miksati!). Peci koru na 200°C oko 15-20 minuta. Zavisno od vaše rerne :)

Gustin, pudinge i šećer, umutiti sa oko 1 dl (možda i malo više) hladnog mleka. Ostatak mleka (7dl) zagrejati na šporetu i dodati prethodnu smesu. Uz stalno mešanje skuvati fil i skinuti sa šporeta te ostaviti da se ohladi (prekriti površinu fila sa prozirnom folijom). Posebno umutiti margarin i dodati u ohlaen fil. Fil ostaviti malo u frižider da se stegne (da se lakše filuje).

Kada se kora potpuno ohladi, okruglom kašicom vaditi krugove i spajati ih filom po dve, filovati i sa strane, pa uvaljati u kokos. Gornja površina se ne filuje na nju se stavlja glazura od čokolade.

Ja sam ove ukrase napravila od ratluka.

Savet