

Kapice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

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

Glazura:

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

Priprema

Umutiti žumanac i šećer. Dodati pomešano brašni, prašak za pecivo i kakao, a zatim mleko i ulje. Izmiksirati. Posebno umutiti belanac i polako ih dodati predhodnoj smesi i lagano mešati. Peci koru.

Gustin, puding i šećer umutiti sa 1 dl hladnog mleka (može i više ako je potrebno). Ostatak mleka 7 dl zagrejte na šporetu i dodati predhodnu smesu. Uz stalno mešanje skuvati fil, kad je gotov staviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i dodati u ohladjen fil. Fil ostaviti u frižideru da se stegne.

Kad se kora ohladi cašom vaditi grugove i spajati ih filom po dve, filovati ih sastrane pa uvaljati u kokosovo brašno. Na gornjoj strani stavljati glazuru od cokolade.

Savet