

## Ruske kape (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **5**jaja
- **14** kašikašecera
- **25** kašikabrašna
- **3** (male šoljice za kafu)ulja
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo

#### Za fil:

- **1** l mleka
- **20** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **250** g margarina
- **100** g kokosa
- **100** g cokolade za mesnju
- **3** kašikeulja

### Priprema

Umutiti penasto jaja, dodati šefer i dobro izmiksati, a zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i na kraju kakao. Ispeci koru i ostaviti da se ohladi.

Od 1 litra mleka odvojiti 2 dl i u njemu razmutiti brašno. U preostalo mleko dodati šefer i staviti na šporet da

provri. Kada mleko provri dodati razmuceno brašno i kuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se dobro ohladi i u hladan dodati izmišan margarin.

Iz kore, okruglom modlom, vaditi kružice velicine po želji i raseci ih. Filom spajati delove i premazati ih okolo, zatim uvaljati u kokos. Rastopiti cokoladu sa uljem i kašicicom staviti na svaku kapu glazuru.

### **Savet**