

Ruske kape (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 400 gšecera
- 8 kašikamlake vode
- 2 kašicicekakao
- 250 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Krem:

- 1/2 lmleka
- 2pudinga od vanile
- 150 gšecera
- 250 gmargarin
- 2 kesicevanil šecera

Glazura:

- 150 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati 6 žumanca, vodu, kakao, brašno i pecivo. Sipati u pleh obložen papirom i

ispeci koru. Ostaviti da se ohladi.

Puding skuvati u mleku sa šećerom. Kad se ohladi dodati umućen margarin, žumanca i vanilice.

ašom vaditi krugove, spajati po dva i filovati unutra i sa strane.

Ruske kape valjati u kokos i preleti glazurom: istopiti čokoladu sa uljem.

Savet