

Ruske kape (šubare)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **13 kašika**šecera
- **100 g**brašna
- **5 kašika**vode
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**kakaa

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **5 prepunih kašika**brašna
- **1**vanilin šecer
- **7 kašika**šecera u prahu
- **malolimunovog** soka
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **50 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Još:

- **100 g** kokosa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca, dodati šećer, pa mutiti dok ne se napravi cvrst šam. U to dodati žumanca i sjediniti mikserom. Sipati jednu po jednu 5 kašika vode i umutiti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, pa smanjiti mikser na najmanju brzinu i lagano izmešati da nema grudvica. Dodati u to kakao i varjacom sjediniti, pa izliti u pek papirom obložen pleh (moj pleh je baš veliki) i peći na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti tako da se ohladi. Kada bude hladna, skinuti papir i vaditi krugove modlom ili čašom.

Od onih pola litra mleka odvojite oko 150 ml pa u tome razmutite brašno da ne bude grudvica i da se dobije izjednacena masa. Ja to radim mikserom. Preostalo mleko stavite da se kuva sa vanilom i 2 kašike šećera. Kada mleko pocne da vri, ulijte kašicu od brašna i mleka i skuvajte kao puding. Masa treba da bude baš gusta. Pomalo podseca na testo. Kada se fil ohladi, dodati margarin sobne temperature, malo limunovog soka i 7 kašika šećera u prahu. Mutite mikserom dok ne sjedinite sve i dok ne nestanu sve grudvice.

Uzimate jedan krug koji ste prethodno isekli iz kore, na njega stavljate kafenu kašicicu punu fila, preklopite drugim krugom i nožem namažete kolac filom i okolo. Nakon toga stranice uvaljate u kokos. Postupak ponavljate sve dok ne utrošite materijal. Ja sam sekla baš velikom čašom, i meni je ispalo 18 kapica.

Kada su sve kapice napravljene, u manju šerpicu stavite slatku pavlaku i izlomljenu čokoladu na kockice. Stavite na laganu vatru (ne sme da prokuva) i uz neprestano mešanje istopite čokoladu u pavlaci. Dobro izmešajte i ostavite nekih 10-15 minuta da odstoji. Nakon toga na svaku kapicu stavljate po jednu kašicicu glazure i lepo rasporedite da se formira krug. Ostavite kolace u frižideru da se lepo ohlade i stegnu. Prijatno!

Savet