

upavci



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 75 ml ulja
- 1,5 dlmleka
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 rendane kore od limuna
- 1/4 rendane kore od narandže

Za fil:

- 100 g čokolade
- 50 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1,5 dlmleka
- 50 g putera
- 100 g kokosa (za valjanje)

Priprema

Priprema biskvita: Umotiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom. Mutiti dok se šecer ne otopi i smesa ne postane cvrsta i glatka. Potom dodati žumanca i mutiti još malo. Sipati ulje i mutiti, nakon toga dodati prosejano brašno i prašak za pecivo i polovinu kolicine mleka. Umotiti dobro i postepeno dovadati preostalo mleko. Na

kraju dodati rendane kore. Biskvit peci 30 minuta na 150 C u plehu 20x30 cm. Biskvit treba da ostane svetao.

Priprema fila: okoladu, vanilin šecer, šecer i mleko prokuvati. Kada se smesa malo prohladi, dodati puter i mešati dok se ne otopi. U mlak fil umakati mlak biskvit, pa valjati u kokos.

Od ove kolicine mi je ispalo 15 komada. S tim što sam tri kocke iseckala na sitnije kockice, približno dimenzija 2*2 cm i izmešala u preostali fil sa preostalim kokosom. Male cupavce sam sipala u cinijicu. Mali cupavci ili poslastica. upavac je po meni ukusnija i sočnija od klasičnih cupavaca. Svakako ih možete napraviti kako želite, a možete i pola pola ;)

Savet