

Ruske kape (6)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- **8** jaja
- **400 g** šecera
- **14 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **8 kašika** tople vode
- **1 kašičica** arome ruma

Fil:

- **750 dl** mleka
- **9 kašika** brašna
- **2 kašike** gustina
- **350 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **250 g** margarina sa ukusom vanile

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **malop** putera

I još:

- **100 g** kokosa

Priprema

Umutiti penasto belanca. Dodati šećer, žumanca, brašno, kakao, rum i toplu vodu. Obložiti pleh papirom za pečenje. Razliti masu i peći u zagrejanj rerni na 200 °C oko 15-20 min minuta. Koru ohladiti i modlom vaditi krugove. Razmutiti brašno i gustin sa malo mleka. Ostatak mleka zagrejati, dodati šećer i pustiti da provri. Kada provri dodati razmuceno brašno i gustin. Skuvati fil. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa ohlaenim filom. Premazati jednu stranu kruga filom, preklopiti drugim krugom i okolo premazati filom. Uvaljati sa strane kokosom i odozgo preliti rastopljenom cokoladom pomešanom sa puterom.

Savet