

## Šubarice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- **9** jaja
- **250 g** brašna
- **16 kašika** šecera
- **8 kašika** vode
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

### Za fil:

- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **4 kašike** brašna
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** margarina
- kokos

### Za glazuru:

- **1** čokolada za kuvanje
- **maloslatke** pavlake
- **maloulja**

## Priprema

Umutiti belanca sa vodom, postepeno dodajuci 8 kašika šecera.

Žumanca izmutiti sa 8 kašika šecera da bude penasto.

Dodati ih belancima, postepeno dodati brašno, izmešano sa kakaom i praškom za pecivo.

Koru peci u podmazanoj i pobrašnjennoj tepsiji u već zagrejanj rerni na 180 C, nekih 20-tak minuta.

Izvaditi koru iz tepsije i ostaviti da se ohladi.

Napravimo fil, tako što izmutimo pudinge, brašno, šećer, vanil šećere sa mlekom i skuvamo.

Nakon što se ohladi, tj bude mlako, dodamo margarin i dobro izmutimo da bude fino, glatko.

ašicom ili okruglim kalupom velicine 5 cm vadimo krugove.

Presecemo svaki krug na dva dela i filujemo filom. Namažemo i spolja, (samo sa strane) svaki kolac i uvaljamo u kokos.

Otopimo cokoladu, ulje i malo slatke pavlake i kašikom umocenom u cokoladu premažemo površinu svake šubare.

**Savet**