

Ruske kape



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 200 g šecera
- 12 kašika mleka
- 3 šoljice ulja
- 1 kašika kakaa
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Krem:

- 500 ml mleka
- 6 kašika brašna
- 12 kašika šecera
- 250 g margarina

Potrebno je:

- glazura od cokolade
- kokos

Priprema

Penasto u mutiti belance pa u to dodati odvojena žumanca i 200 g šecera.

U dobro umucena jaja sa šećerom dodati mleko, ulje, kakao i brašno pomešano sa pecivom.

Testo sipati u podmazan pleh i ispeci ga. Ispeceno testo ostaviti da se ohladi pa potom vaditi manjom čašom (kalupom) "kape".

Krem: U pola litra mleka umešati 6 kašika brašna i 12 kašika šećera. Ujedinjenu masu staviti da se kuva na pari.

Kuvan krem ohladiti pa u njega dodati 250 g umucenog margarina. Ovim kremom premazivati "kape" i spajati ih kao vanilice.

Premazati i sa strane istim kremom, uvaljati u kokos i potom svaki kolac preliti glazurom od čokolade. Odozgo posuti kokos.

Ove "kape" mogu biti i drugog oblika: kockaste, trouglaste i td.