

Šubarice (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga slatka pavlaka
- 250 gputera ili margarina
- 2 kašikekristal šecera
- 150 gpurah šecera

I još:

- 200 gkokosa

- **100 g Menaž cokolade**
- **4 kašike ulja**

Priprema

Izmutiti 5 belanaca pa dodati 5 kašika šecera, 5 žumanaca, 5 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Preruciti testo u tepsiju i ispeci koru.

Drugu koru napraviti na isti nacin samo umesto 5 kašika brašna, u drugoj kori staviti 4 kašike brašna i jednu kašiku kakaoa.

Fil: U 100 ml mleka razmutiti puding. Preostalih 500 ml mleka staviti sa dve kašike šecera da se kuva. Kad mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladio izmutiti ga sa puterom i šecerom u prahu. Sve lepo sjediniti.

Pomocu male cašice iz ohlaene kore vaditi krugove. Spajati po dva kruga (jedan žuti jedan braon) sa kašicom fila. Staviti malo fila i sa strane pa šubarice uvaljati u kokos (sa strane).

Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti svaku šubaricu.

Savet