

Šubarice sa mini jafa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 4 kašike hladne vode
- 125 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 0,5 l mleka
- 125 g šecera
- 4 kašike brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 125 g šecera u prahu
- 250 g margarina

I još:

- 3 kesice mini jafa keksa
- 100 g kokosa

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati im vodu i polako dodavati brašno koje smo pomešali sa praškom za pecivo i kakaom. Zatim belanca dodati u smesu od žumanaca. Sipati u pleh i peći na 200 C.

Fil: U činijicu staviti brašno, vanil šećer i šećer pa razmutiti sa malo mleka da ne bude grudvica, a ostatak mleka staviti da prokuva. Kada mleko prokuva sipati pripremljenu smesu i kuvati dok se zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaženim filom.

Modlom za kolace ili čašicom vaditi krugove od kore velicine mini jafa keksa.

Na koru staviti kašiku fila i preklopiti sa jafa keksom, pa okolo namazati sa još malo fila i uvaljati u kokos.

Savet