

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 prsačka 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 margaferina

I još:

- **3** kesice mini jafa keksa
- **100** g kokosa

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, 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 peci na 200 C.

Fil: U cinijicu staviti brašno, vanil šefer i šefer 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 šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Modlom za kolace ili cašicom 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