

Ruske šubare (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **8** jaja
- **400 g** šecera
- **12 kašika** vrucе vode
- **2 kašike** ulja
- **300 g** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **0,8 l** mleka
- **8 kašika** gustina
- **3 kesice** vanilin šecera
- **300 g** šecera
- **250 g** margarina

Za glazuru:

- **2 kašike** ulja
- **5 kašika** mleka
- **2 kašike** šecera
- **100 g** čokolade

Za valjanje:

- **200 g** kokosa

Priprema

Patišpanj. Mutiti jaja sa šećerom pa dodati vodu i ulje. Mutiti dok se šećer ne istopi. Potom dodati brašno promešano sa kakaom i praškom za pecivo. Peci koru u najvećem plehu.

U 2 dl mleka umutiti gustin, a ostatak mleka sa šećerom i vanil šećerom staviti da se kuva. Kada mleko prokuva sipati gustin i skuvati fil. Kuvani fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin i dobro izraditi.

Ulje, mleko, šećer i cokoladu staviti na laganu vatru da se istopi. Kada se lepo sve sjedini glazura je gotova.

Uzeti patišpanj i čašom vaditi krugove. Svaki krug preseći na pola i između staviti fil kao i sa strane, potom urolati šubaricu u kokos i odgore staviti glazuru.

Savet

Ja sam od mase za patišpanj ispekla dve tanje korice i onda ne mora da se preseku na pola ve dva kruga da se spajaju. Šubarice ispadnu mnogo lepše.