

## **Ruske kape (8)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 22 kašikemleka
- 22 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 10 kašikašecera
- 5 kašikaulja
- 2 kašikekakaoa

#### **Za fil:**

- 750 mlmleka
- 100 gšecera
- 50 ggustina
- 1 kašikabrašna
- 200 gmaslaca

#### **I još:**

- 100 gcrne cokolade
- 1 kašikamaslaca
- kokosovo brašno

### **Priprema**

Kora. Mutiti 5 minuta žumanca i šećer. Onda prosejati brašno, prašak za pecivo i kakaao pa dodati. lepo umutiti. Belanca posebno izmiksati u cvrst sneg, pa dodavati postepeno i mešati varjacom. Staviti u pleh i peći 20-25 minuta na 200 stepeni. Fil. Odvojiti 100 ml mleka, a ostatak staviti da se greje sa šećerom. U mleku razmutiti brašno i gustin pa dodati kada se mleko ugreje. Kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Pokriti prozirnou folijom i ostaviti da se ohladi. Maslac umutiti penasto pa dodati u ohla?en fil i dobro umutiti. Kada je kora skroz ohla?ena vaditi modlom male krugove. Spajati filom po dva kruga, pa valjati i kokos. Na kraju otopiti cenu cokoladu sa maslacem, pa stavljati na vrh.

## **Savet**

:D