

Ruske kape (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **750** ml mleka
- **100** g šecera
- **50** g gustina
- **1** kašikabrašna
- **200** g maslaca

I još:

- **100** g crne cokolade
- **1** kašikamaslaca
- kokosovo brašno

Priprema

Kora. Mutiti 5 minuta žumanca i šecer. Onda prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao pa dodati. lepo umutiti. Belanca posebno izmiksati u cvrst sneg, pa dodavati postepeno i mešati varjacom. Staviti u pleh i peci 20-25 minuta na 200 stepeni. Fil. Odvojiti 100 ml mleka, a ostatak staviti da se greje sa šecerom. U mleku razmutiti brašno i gustin pa dodati kada se mleko ugreje. Kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti da se ohladi. Maslac umutiti penasto pa dodati u ohlaen fil i dobro umutiti. Kada je kora skroz ohlaena 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