Ruske kape sa bananicama

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao praha

Za fil:

- **600 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **10** cokoladnih bananica
- **200 g**margarina
- **5 kašika**šecera
- **150 g**šecera u prahu

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**šecera
- **50 ml**mleka
- **1 kašika**margarina

Za prelivanje kora:

- **250 ml**soka od naranže

Za ukrašavanje:

- **150 g**mlevenog keksa po želji

Priprema

Umutiti dobro 5 jaja sa 5 kašika šecera, pa dodati 5 kašika brašna pomešanih sa jednom kašikom kakao praha i pola kesice praška za pecivo. Peci jednu koru. Ponoviti postupak za drugu koru.

Zagrejte mleko i šecer, pa dodajte razmuceni puding sa malo mleka i skuvajte fil. Kada se fil ohladi sjedinite ga sa umucenim margarinom i šecerom u prahu. ašom vadite krugove od kora, svaki krug prelijte sokom.

U fil dodajte seckane bananice.

Filujte krug pa spojite sa drugim krugom. Vodite racuna da nafilujete sa strane da biste mogli lepo da ih uvaljate u mleveni keks.

Napravite cokoladnu glazuru tako što cete cokoladu otopiti na malo mleka i margarina i zatim dodati šecer. Kada se sve lepo sjedini prelijte svaku rusku kapu sa cokoladnom glazurom i ukrasite parcetom bananice.

Savet

Za savršenu glazuru koristite Menaž okoladu.