

## *Ruske kape sa bananicama*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

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

#### **Za fil:**

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 10 čokoladnih bananica
- 200 g margarina
- 5 kašika šećera
- 150 g šećera u prahu

#### **Za glazuru:**

- 100 g čokolade
- 3 kašike šećera
- 50 ml mleka
- 1 kašika margarina

### **Za prelivanje kora:**

- 250 ml soka od naranče

### **Za ukrašavanje:**

- 150 g mlevenog keksa po želji

## **Priprema**

Umotiti 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. Pašom 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 parcom bananice.

## **Savet**

Za savršenu glazuru koristite Menaž čokoladu.