

Drukcije šubarice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Tijesto:

- 4 jajeta
- 6 kašikavode
- 10 kašikabrašna
- 10 kašikašecera
- 4 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo

Krema:

- 5 dlmlijeka
- 2 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 5 kašikašecera
- 200 gmargarina

Dekoracija:

- **malokakaa**

Priprema

Jaja i šećer pjenasto izmiksati, postupno dodavajući kašika po kašika vode i brašno pomijeano s praškom za pecivo i kakaom. Tijesto izliti na dobro namašten i pobrašnjen lim za pečenje.

Brašno, gustin i šećer umutiti s malo mlijeka, te ukuhati u preostalo mlijeko. Smjesu kuhati oko 10 minuta. U ohlaeno dodati pjenasto izraen margarin.

Kada se tijesto ohladi prerezati ga na pola. Jednu polovicu premazati kremom (ne svom). Te je preklopiti drugom polovicom kore. Zatim ponovno premazati preostalom kremom. Na kraju posuti kolac kakom, ali ne previše.

Savet

Za tijesto koristite manju, a pliu tepsiju. U kremu možete dodati i kokosa.