

Ruske kape (2)



Sastojci

Za koru:

- 3 jaja
- 150 g šecera
- 1 dl ulja
- 1 dl vode
- 150 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 1/2 margarina
- 100 g šecera u prahu

Glazura:

- 3-4 štangle cokolade
- kokos

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer pa žumanca i u to dodati ulje i vodu. Zatim varjacom umešati u to prethodno izmešano brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Sve dobro izmešati. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci.

Fil: U pola litre mleka skuvati dva pudinga od vanile pomešana sa 5 kašika šecera i rastopljena sa malo mleka. Posebno umutiti pola margarina sa 100 g šecera u prahu. Kad se puding ohladi dodati puding u margarin i dobro izmešati mikserom.

Manjom kašom seci i vaditi kapice iz pleha, spajati ih umucenim filom i namazati ih i sa strane pa onda uvaljati u kokos.

Rastopiti cokoladu sa malo vode i ulja i svaku kapicu premazati odozgo. Kape možete posuti kokosom ili sarenim mrvicama, po želji.