

## *Kozacke kape*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **350** g šecera
- **250** g brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **2 kašičice** crnog kakaoa (običnog 3-4)
- **8 kašika** mlake vode

#### **Za fil:**

- **1/2** l mleka
- **2** pudinga vanile
- **7-8 kašika** šecera
- **1** margarin
- **1 kašika** šecera u prahu

#### **Za valjanje:**

- **100** g kokosa

## Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja

## Priprema

Pripremiti sastojke.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati prstohvat soli kako bi se bolje ulupala belanca. U drugoj posudi mutiti mikserom žumanca sa šećerom, dok žumanca ne pobele, zatim dodati vodu, mutiti sve vreme, pa dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, umutiti kako bi se dobila glatka smesa. Zatim spatulom nežno umešati umucena belanca.

Koru izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Skuvati puding pomešan sa 8 kašika šećera u pola litra mleka. Ostaviti da se ohladi. U posudu za mucenje dodati omekšali margarin i kašiku šećera u prahu. Umutiti penasto, a zatim dodati ohla?en puding, mutiti dok se ne dobije fil bez grudvica.

Modlom ili cašom vaditi krugove u ohla?enoj kori. Svaki krug preseći na pola. Izme?u njih staviti kašicicu /dve fila, blago pritisnuti, malo filom namazati i kore (kako bi se kokos zalepio), a zatim uvaljati u kokos.

Topiti cokoladu sa kašikom ulja na tihoj vatri, kada se otopi, premazivati cetkom kape. Ja sam ukrašavala i otopljenom belom cokoladom. Kada se glazura stegne spremne su za posluživanje. Prijatno!

## Savet

Jedan od omiljenijih kola?a u mojoj porodici. Prijatno ?