

Ruske šubarice



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 kašikavode
- 10 kašikabrašna
- 4 kašikekakaa
- malo praška za pecivo
- 500 mlmlijeka
- 2 kašikebrašna
- 5 kašikašecera
- 4 kašikegustina
- 200 gmaslaca
- 100 gkokosa
- 100 gcokolade
- 50 gmaslaca

Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od bjelanaca. Bjelanca umutiti u cvrst šne. Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati kašiku po kašiku vode. Lagano dodati šne, brašno sa praškom za pecivo pomiješano, i kakao. Peci 12 minuta na 200 stepeni.

Fil: U 1dl mlijeka umiješati brašno, gustin, šećer, a ostatak staviti da provri. Pomiješanu smejsu gustina, brašna, šećera i mlijeka skuhati u ostatku provrelog mlijeka kao puding. Ohladiti pa dodati umucen maslac.

Modlom vaditi krugove (najbolje cašom). Filovati jedan krug, preko staviti drugi pa okolo namazati fil zatim

uvaljati u kokos.

okoladu i margarin istopiti na pari pa premazati šubarice.

Savet

Starinski a tako ukusan kolac! U slast!