Kozacke kape



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **8**žumanaca
- **400 g**šecera
- **8 kašika**vode
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **8**belanaca
- **2 kašike**kakaa

Za fil:

- **4 dl**mleka
- **4 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **70 g**margarina
- **1**jaje

Za umakanje:

- **100 g**kokosa

Priprema

Žumanca penasto umutite sa šecerom, dodajte zatim jednu po jednu 8 kašika vode. Iskljucite mikser i dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro promešajte.

Belanca umutite u cvrst sneg, dodajte 2 kašike kakaa, promešajte i to dodajte prethodnoj smesi.

Izlijte u podmazan pleh i pecite na 200 stepeni 15- minuta.

Za fil 2,5 dcl mleka stavite da provri sa šecerom u prahu a ostatak mleka pomešajte sa brašnom i ukuvajte kao puding u mleko.

Kada dobije potrebnu gustinu skinite sa vatre i ostavite da se prohladi a zatim dodajte jedan penasto umucen margarin.

Od dobijene piškote okruglom modlom vadite krugove željene velicine.

Svaki krug presecite na pola, nafilujte izmeu, preklopite i nafilijte ga i spolja a zatim ivice uvaljajte u kokos i reajte na tacnu. Tako postupite dokle god imate materijala.

Za glazuru otopite 100 gr cokolade i 70 gr margarina, dodajte 1 celo jaje dok je još vruce i dobro umutite mikserom.

Tako dobijenom glazurom premažite svaki kolacic od gore.

Savet