

Ruske kape (3)



Sastojci

Testo:

- 5 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 100 g kokosa

Fil:

- 1 l mleka
- 4 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 20 kašika šecera
- 250 g margarina (margarin sa ukusom slatke pavlake)
- 200 g šlaga

Priprema

Ulupati belanca sa šecerom, dodati jedno po jedno žumance, brašno, kakao, prašak za pecivo, ulje i mleko.

Lagano izmešati i peci na pek-paporu, u plehu velicine oblande, desetak minuta.

Modlicom vaditi male kružice i spajati filom po dva komada. Okolo namazati filom i uvaljati u kokos.

Fil: U litru mleka zakuvati puding, šećer i dok je još toplo dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Tada dodati 200 g ulupanog šlaga i lagano promešati, da se sjedini sa pudingom.