

Posne Ruske kape



Sastojci

Kora: (sastojci za jednu koru)

- 200 g brašna
- 10 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl kisele vode
- 0,5 dl ulja
- 2 pune kašike kakaoa

Fil:

- 1/2 l mleka od soje (ili palminog)
- 2 vanilin šecera
- 200 g šecera
- 3 kašike gustina
- 3 kašike brašna
- 250 g margarina

Glazura:

- 100 g posne cokolade
- 3 kašike ulja
- kokos za valjanje

Priprema

U ciniju sipati sastojke za koru i sjediniti ih žicom za mucenje (ili mikserom). Pleh (38x26) obložiti pek-papirom. Sipati smesu i staviti koru da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 C 15 minuta.

Na isti nacin napraviti još jednu koru. Kada se kore ohlade, modlom za krofne (ili cašom) izvaditi 48 krugova.

Za fil staviti 4 dl mleka da provri sa šecerom i vanil šecerom. Sa ostatkom mleka (1 dl) izmutiti brašno i gustin, pa ih skuvati u vrijuce mleko. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom, pa filovati kape.

Na jednak krug staviti punu kašicicu fila, preklopiti sa drugim krugom, pa bocne strane premazati sa filom i uvaljati u kokos. Ukupno ce vam ispasti 24 ruske kape.

Za glazuru otopiti cokoladu sa uljem, pa na svaku kapu sipati po kašicicu. Ohladiti ih do služenja.