

Ruske kape (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 400 gšecera
- 300 mlulja
- 150 mlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekaka

Za fil:

- 1 lmleka
- 16 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 2 kesicevanil šecera
- 125 gmargarina

Za glazuru:

- 200 gcokolade
- 4 kašikeulja

Još:

- 150 g kokosa

Priprema

U vanglicu staviti 3 jaja i 200 gr šećera, mutiti 5 minuta potom dodati 150 ml ulja i 75 ml mleka mutiti na kratko potom dodati mešavinu 200 gr brašna, 1/2 praška za pecivo i 1 kašika kakaa. Dobro umutiti. Izliti u najveći pleh od rerne koji je obložen pek papirom. Peci na 200°C. Napraviti još jednu istu koru.

U ciniju sipati šećer, brašno, vaniliju šećer i 3 dl mleka dobro izmešati da nema grudvica. 7 dl mleka sipati u šerpu i staviti da zakuva, skuvati fil. Gotov fil prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro izmiksati mikserom.

Čokoladu sa uljem otopiti u mikrotalasnoj ili na pari. Od patispanja izvaditi krugove željne velicine (ja sam ovaj put koristila veće čašice za rakiju i dobila 65 subarica). Uzeti krug staviti fil pa poklopiti drugim krugom okolo premazati filom i uvaljati u kokos. Odo gore staviti glazuru.

Savet

Od ostataka patispanja napravim kuglice, sledi recept i za njih.