Šubare (2)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamniju koru:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vruce vode
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakao

Za svetliju koru:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vruce vode
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **2**pudinga od vanile

- **700 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **200 g**margarina
- **100 g**mlevenog lešnika
- **100 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šecerom. Kad se dobro umuti dodati lagano ulje, vrucu vodu, kakao i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Smanjiti brzinu miksera pa sjediniti smesu. Smesu isipati u pleh od elekricnog šporeta i peci na 200 C oko desetak minuta. Postupak ponoviti i sa svetlijom korom samo ne stavljati kakao. Dobicete dve kore, jednu svetliju i drugu tamniju. Modlicom u obliku kruga vaditi krugove.

Za fil je potrebno da puding razmutite sa malo mleka, a ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. Zakuvati puding, dodati vanilin šecer. Margarin umutitite penasto pa sjedinite sa hladnim filom.

Jedan tamniji i jedan svetliji krug spajajte sa jednom kašicivom fila. Svaku torticu sa strane umociti u mleven lešnik. Kad se dobro rashlade otopiti cokoladu sa uljem pa staviti na svaku po jednu kašicicu cokolade i pustiti da se dobro stegne. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Šubare možete valjati u kokos!

Možete napraviti i po dve identicne kore!

Savet