Šubare (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **2 čaše**hladnog mleka
- **2,5 čaše**šecera
- **1 čaša**ulja
- **4 čaše**brašna
- **1 kesicu**praška za pecivo
- **3 kašike**kakaa
- Fil:
- **1 l**mleka
- **250 g**margarina
- **1 čaša**šecera
- **1 čaša**brašna
- **1**vanilin šecer
- Glazura:
- **200 g**cokolade
- **10 kašika**ulja
- **300 g**kokosa

Priprema

Kora: odvoiti bjelancad od žumanca i umutiti sa mikserom od bjelanaca sam dodati šecer i sjediniti dodati žumanca, pa umutiti, pa zatim dodati ulje, mleko, i sjediniti dodati brašno, prašak za pecivo i kakao i sa žicom sjediniti. Testo sipati u pleh i peci na 150 stepeni 30 minuta

Fil: 800 ml mleka staviti na šporet da zavri i dodati šecer, a posebno ubutati 200 ml mleka i 1 caša brašna i dodati u prokljucalo mleko i umutiti žicom dok se zgusne. Pomeriti da se ohladi i dodati margarin i umutiti mikserom.

Glazura: cokoladu i ulje staviti u neku staklenu posudu i staviti na pari da se istopi.

Gotovu koru uzeti šolju i praviti šubare i seci ih popola i filovati fil izmeu i umakati ih u kokos i preko stavljati rastopljenu cokoladu kao na slici.

Savet

Prijatno.