

Ruske kape (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **8**jaja
- **300 g**šecera
- **14 kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Krema:

- **500 ml**mleka
- **5 kašika**gustina
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **200 g**margarina

Za valjanje:

- **100 g**kokosa

Za premaz:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šećerom pa dodati vrelu vodu pa još malo mutiti. Posebno pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa dodati u žumanca i fino sjediniti mikserom. Posebno umutiti belanca pa ih pažljivo dodati prethodnoj smesi lagano mešajući. Koru peci u rerni prethodno zagrejanj na 200 stepeni u plehu od rerne obložen pek papirom oko 20 minuta.

Fil: 400 ml mleka staviti da provri sa šećerom i vanilom. Ostatak mleka umutiti sa gustinom. Kada mleko provri, sipati u njega i kuvati dok se ne zgusne. Kada se krem prohladi (ne mora biti skroz hladan) dodati margarin i fino umutiti. Kada se kora ohladila, okruglom modlom ili rakiskom čašicom (sa malo širim obodom) vaditi krugove, a zatim svaki preseći na pola. Filovati kremom, pa preklopiti drugom polovinom, a zatim kolac tankim slojem fila premazati spoljašnju stranu, a onda tu istu stranu uvaljati u kokos. Okoladu rastopiti na pari, sa uljem i premazati svaki kolacic sa gornje strane pa ostaviti da se cokolada stegne. Prijatno!!!!

Savet