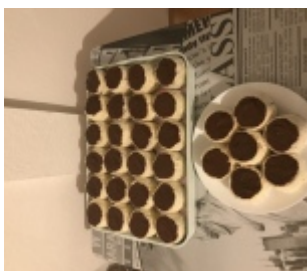


Ruske kape (12)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 punih kašika brašna
- 250 g margarina
- 250 g prah šecera

I kora:

- 4 jajeta
- 10 kašika šecera
- 4 kašike mlake vode
- 7 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike kakao praha

II kora:

- 4 jajeta
- 10 kašika šecera
- 4 kašike mlake vode
- 7 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za valjanje:

- 150 g kokosa

Za glazuru:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike ulja

Priprema

Priprema prvog dela fila: 700 ml mleka staviti da se greje. Posebno umutiti 300 ml hladnog mleka i 10 punih kašika brašna. Kada je mleko mlako lagano sipati uz stalno mešanje smesu sa brašnom. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi. Drugu polovinu fila napraviti kasnije.

I kora: Umutiti 4 jajeta sa 10 kašika šecera. Dodati 4 kašike mlake vode, 7 kašika brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Umutiti dobro. Dodati 2 kašike kakao praha. Izliti u veci pleh i peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni.

II kora: Umutiti 4 jajeta sa 10 kašika šecera. Dodati 4 kašike mlake vode, 7 kašika brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Umutiti dobro. Izliti u veci pleh i peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni.

II polovina fila: Umutiti 250 g margarina. Dodati 250 g prah šecera. pa to dobro umutiti. Zatim dodati I polovinu ohlaenog fila i sve lepo sjediniti.

ašom ili modlom vaditi krugove od kore. Ako koristite vecu cašu ili modlu dobicete oko 30 kolaca, a ako koristite manju cašu ili modlu dobicete oko 60 kolaca. Pripremite kokos za valjanje kolaca.

Na I koru staviti malo fila, pa preklopiti drugom korom. Zatim okolo nafilovati i uvaljati u kokos.

Istopiti 200 g čokolade za kuvanje sa 4 kašike ulja i premazati gornju površinu kolaca.

Savet

Prijatno.