

Ruske kape (13)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **300 g**šecera
- **300 g**brašna
- **2 šolje**ulja
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- Fil:
- **1/2**mlijeka
- **4 kašike**šecera
- **9 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- Glazura:
- **150 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- Ostalo:
- **250 g**kokosa
- **100 g**seckanih oraha

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo sve sjediniti. Izliti u pleh i peći na 200°C 20 minuta. Pecenu i ohlaenu koru vaditi krugove sa šoljom. Fil: Dobro umutiti brašno sa malo mlijeka, a ostatak mlijeka i 4 kašike šecera staviti da provri. U proključalo mleko dodati razmuceno brašno i mleko, miješati i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin i šećer u prahu sjediniti. Na

svaku krug stavljati po kašicicu fila i preko krug valjati u kokos. Napraviti glazuru u 3 kašike ulja dodati cokoladu rastopiti. Rastopljenu cokoladu staviti na subaru i iseckane orahe.

Savet