

Šarene šubare



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 6jaja
- 15 kašikašecera
- 9 kašikatople vode
- 15 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikakakaoa
- Krema:
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 4 kašikebrašna
- 6 kašikagustina
- 200 g šecera
- okoladna glazura:
- 150 g crne čokolade
- 150 g bijele čokolade
- 100 g margarina
- 4 kašikeulja
- kokos za valjane šubare

Priprema

Biskvit: jaja ubutati dodati šećer, ubutati zatim dodati vode, ubutati dodati brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve zajedno fino sjediniti sipati smesu u pleh i peći oko 30 minuta na 200°C. Gotovu koru skloniti da se hladi. Kada se ohladi sa šoljom oblikovati šubare, zatim šubare propoloviti nožem sa ispadnu dva dijela.

Krema: 800 ml mleka staviti da uzavri i dodati šećer. Zatim u 200 ml mleka dodati brašno i gustin i sjediniti, dodati ga u mleko i šećer i nastaviti kuhati dok se smjesa ne zgusne. Skloniti sa šporeta da se hladi, ohlaenom kremu dodati margarin i umutiti fino. Zatim filovati šubare posredini i okolo stavljati na biskvit krem i valjati u kokos.

Glazura: cokoladu crnu i bijelu odvoiti staviti u razlicite posude dodati sve pojedinačno. U crnu 50 gr margarina i 2 kašike ulja i istopiti u bijelu 50 gr marharina, 2 kasike ulja i istopiti.

Šubarama sarati prvo crnu cokoladu preko skroz pa preko nekoliko tacaka nijele i sa cackalicom izvlaciti šare.

Savet