

Ruske šubare



Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 300 g šecera
- 10 kašika vruce vode
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 250 g brašna
- 1 kašika ulja

Za fil:

- 0,5 l mleka
- 5 kašika gustina
- 1 margarin
- 2 vanilin šecera
- 250 g šecera u prahu

Za glazuru:

- 1 kašika ulja
- 6 kašika mleka
- 100 g cokolade
- 1 kašika šecera
- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Kora: Umutiti 6 jaja, sa 300 g šecera. Zatim dodati, 10 kašika vruće vode, 1 prašak za pecivo, 2 kašike kakaoa, 250 g brašna i 1 kašiku ulja. Sve to umutiti mikserom i sipati u pleh obložen pek-papirom.

Koru peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Fil: Staviti 0,5 l mleka da provri, sa 5 kašika gustina, razmucenog sa malo mleka. Kada se ohladi dodati 1 margarin, 2 vanil-šecera i 250 g genera u prahu. Sve sastojke sjedinimo mikserom.

Glazura: U manju šerpu sipati 6 kašika mleka, 100 g cokolade za kuvanje, 1 kašiku ulja i 1 kašiku šecera. Šerpu staviti na šporet, dok se cokolada ne istopi.

Ispecenu koru cašom ili modlom iseci na krugove.

Na jednu stranu kruga namazati fil i poklopiti je drugim krugom. Zatim filom namazati i stranice kolaca. Svaki kolac uvaljati u kokosovo brašno i vrhove preliti predhodno napravljenom glazurom.