

Posne ruske kape (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za biskvit:

- **200 ml** kisele vode
- **200 g** brašna
- **1 kesica** praska za pecivo
- **50 ml** ulja
- **100 g** šecera
- **2 kašike** kakaa

Za fil:

- **4 kašike** sojinog mleka u prahu
- **500 ml** mlake vode
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kašike** gustina
- **3 kašike** brašna
- **250 g** margarina
- **3 kašike** šecera u prahu
- **100 g** kokosovog brašna

Glazura:

- **100 g** posne cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

U dublju ciniju uliti brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa dodati šefer, ulje, kakao i kiselu vodu. Sve dobro izjednaciti. Veci pleh obložiti pek-papirom, u njega uliti pripremljenu smesu za biskvit i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru sasvim ohladiti, a onda manjom okruglom cašom vaditi krugove.

Sojino mleko u prahu rastvoriti u mlakoj vodi, dodati šefer i staviti da se kuva. Brašno i gustin izmešati sa malo vode i kad mleko pocne da vri, umešati u smesu i sve zajedno ukuvati. Ostaviti da se sasvim ohladi uz cesto mešanje.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu. Umucenom margarinu postepeno dodavati kašiku po kašiku ohlaeni fil od sojinog mleka.

Finalni postupak: na jedan krug naneti kašicicom malo fila, pa preklopiti drugim krugom. I okolo kolaca rasporediti pomalo fila sa svih strana, pa uvaljati u kokosovo brašno.

okoladu otopiti sa malo ulja, pa svaku kapicu preliti preko. Ostaviti da se glazura stegne, pa služiti.

Savet