

Kockaste šubarice



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 200 g brašna
- 1 dl ulja
- 1 kašicica sode bikarbone
- 5 kašika vode
- 1 kašika kakaoa

Fil:

- 5 dl mleka
- 2 vanilin šecera
- 5 kašika brašna
- 4 kašike šecera
- 200 g margarina

Ostalo:

- 150 g kokosa
- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca. Posebno umutiti žumanca, šećer, ulje, vodu, brašno, sodu bikarbonu i kakao. Dodati belanca i promešati. Razliti u pleh obložen pek papirom i peći oko 20 minuta na 220 stepeni.

Fil: Sjediniti brašno, vanilin šećer, šećer i 2 dl mleka. U 3 dl ključalog mleka ukuvati fil. U topao fil dodati 200 g margarina.

Iseci testo na kocke (ukoliko je tanje testo, lepimo po 2 kore, ukoliko je deblje testo, secemo na pola i filujemo). Debljina kore zavisi od velicine vašeg pleha.

Filovati šubarice, premazati kremom i stranice valjati u kokos. Rastopiti čokoladu, dodati ulje i naneti glazuru na šubarice.