Kapice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **8 kašika**šecera
- **7 kašika**ulja
- **20 kašika**brašna
- **20 kašika**mleka
- **2/3**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Fil:

- **8 dl**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **4 kašike**gustina
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulja
- kokosovo brašno

Priprema

Umutiti žumanac i šecer. Dodati pomešano brašni, prašak za pecivo i kakao, a zatim mleko i ulje. Izmiksirati. Posebno umutiti belanac i polako ih dodati predhodnoj smesi i lagano mešati. Peci koru.

Gustin, puding i šecer umutiti sa 1 dl hladnog mleka (može i više ako je potrebno). Ostatak mleka 7 dl zagrejte na šporetu i dodati predhodnu smesu. Uz stalno mešanje skuvati fil, kad je gotov staviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i dodati u ohladjen fil. Fil ostaviti u frižideru da se stegne.

Kad se kora ohladi cašom vaditi grugove i spajati ih filom po dve, filovati ih sastrane pa uvaljati u kokosovo brašno. Na gornjoj strani stavljati glazuru od cokolade.

Savet