

RUSKE KAPE

SESTAVINE za biskvit

6 rumenjakov

300 g sladkorja

2 žlici kokosa

8 žlic vode

200 g moke in pol pecilnega

6 beljakov stepemo v sneg in dodamo masi

Maso vlijemo v velik pekač in v segreti pečici pečemo na 170 stopinj približno 20 minut.

SESTAVINE za kremo

2 dcl mleka

8 žlic moke

2 žlici sladkorja

4 dcl mleka

25 dkg margarine

250 g sladkorja v prahu

2 vanilijeva sladkorja

Mleko, moko in sladkor zmešamo ter zakuhamo v vrelem mleku. Mešamo, da ne nastanejo grudice. Ohlajeni zmesi dodamo margarino za peko, 250 g sladkorja v prahu in 2 vanilijeva sladkorja ter zmiksamo, da dobimo gladko maso.

Iz biskvita izrežemo kroge, robove namažemo s kremo, jih povaljamo v kokosovo moko ter po vrhu namažemo s stopljeno čokolado.