

## Ruske kape

*Jedan veoma lep kolac...njam,njam...*

**1** Razdvojiti belanca od zumanca pa u dubljem sudu dobro umutiti belanca,dodati secer,pa jedno po jedno zumance,brasno,kakao i vodu.Presuti u podmazan pleh (najbolje cetvrtast) i staviti da se pece.

**2**

**3**

**4** Staviti mleko da provri pa u njega dodati sjedinjen secer sa brasnom i vanilin secerom.Kuvati krem do odredjene gustine i ostaviti ga da se ohladi uz povremeno mesanje.

**5**

**6**

**7** U posebnoj posudi razmutiti margarin i dodati u predhodno prohladjen krem i dobro sjediniti.

**8**

### Sastojci:

za koru:

jaja 8

secera 400 g

brasna 14 kasika

kakaa 2 kasike

tople vode 8 kasika

za fil:

mleka 0,5 l

brasna 6 kasika

secera 250 g

vanilin secer 1 kesica

margarina 250 g

kokos

cokolada za kvanje (za glazuru)

**10** Malom casom vaditi "pogacice",svaku seci po sirini na pola i filovati iznutra,preklopiti pa opet na filovati i spolja.Svakoj "kapici" bocnu stranu uvaljati u kokosovo brasno,a odozgo premazati rastopljenom cokoladom.

**Napomena:**

Kada je moja svekrva pravila ove "kapice" svake godine za slavu uvek sam se pitala kako ona to uspe da napravi...Kad vidi molim te,to uopste nije tesko.