



Ruske kape

Chef Anton Vengust

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Biskvit:

Sladkor in jajca penasto umešamo, dodamo kakav in vodo in narahlo premešamo.

Nazadnje dodamo moko s presejanim pecilnim praškom in vse to narahlo premešamo. Maso vlijemo v pekač in pečemo približno 20 minut pri 180°stopinjah.

Krema:

2 rumenjaka

4 žlice moke

½ l mleka

10 žlic sladkorja

2 vanili sladkorja

20 dag masla

Glazura:

10dag mlečne čokolade

10 dag masla

2 žlice jedilnega olja

Priprava glazure:

Vse sestavine damo v lonček, katerega smo dali v večjo posodo z vrelo vodo, da se sestavine zmehčajo.

1/4l mleka zavremo in primešamo maso, ki smo jo naredili iz sledečih sestavin (moka, rumenjaki, sladkor, vanili sladkor in mleko-1/4l) in kuhamo na zmernem ognju ter mešamo. Kuhano kremo ohladimo in ji dodamo 20 dag masla ali margarine. Biskvit narežemo na majhne okrogle biskvitke, jih prežemo in jih nadevamo s kremo. Kremo namažemo tudi okrog biskvitkov in povaljamo v kokosovo moko, po vrhu pa prelijemo z čokoladno glazuro.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 22 dag moka
- 35 dag sladkorja
- 7 jajc
- 9 žlic vode
- 2 žlici kakava
- 1/2 vrečke pecilnega praška