

# Ruske kape



## Potrebni sastojci:

### Fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 125 g Dr.Oetker gustina
- 120 g šećera
- 200 g bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 200 g maslaca

### Biskvit:

- 5 kom jaja (L veličina)
- 140 g šećera
- 150 ml ulja (suncokretovo)
- 150 ml tečnog jogurta (sobne temp.)
- 220 g mekog (glatkog) brašna
- 1 vrećica Dr.Oetker praška za pecivo
- 20 g Dr.Oetker kakaoa

### Još potrebno:

- 200 g kokosa

### Glazura:

- 150 g tamne čokolade za jelo i kuhanje (+ 4 kašike suncokretovog ulja)
- 50 g bijele čokolade za jelo i kuhanje (+1 kašika suncokretovog ulja)

## Izrada:

### Fil:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1.5 dl i pomiješati sa gustinom i šećerom u glatku smjesu bez grudvica, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. U zagrijanom mlijeku zakuhati uz stalno miješanje gust krem bez grudvica. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Ohladen fil prvo izmiksati, a zatim dodati i maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati u glatku smjesu bez grudvica. Bijelu čokoladu otopiti na pari, dodati u fil i još jednom sve dobro izmiksati.

### Biskvit:

Dok se fil hladi pripremiti biskvit... Rernu uključiti na 150°C da se zagrijava. Pripremiti četvrtasti kalup dimenzija 35x30 cm, samo dno kalupa obložiti pek papirom, ne i stranice.

Bjelanjke odvojiti od žumanjaka. Prvo izmiksati bjelanjke da se zabijele, zatim dodati i šećer u 2,3 navrata uz stalno miksiranje da se dobije čvrst šaum. Smanjiti brzinu miksera i dodati ulje, jogurt, a zatim i jedan po jedan žumanjak. Brašnaste sastojke prosijati u smjesu i sve sjediniti mikserom (najmanjom brzinom). Izliti u pripremljen kalup i peći u zagrijanoj rerni 20 minuta na 150°C, zatim pojačati temperaturu na 180°C i peći još oko 7-8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Gotov biskvit prekriti pek papirom i krpom i ostaviti da se ohladi. Ohladen biskvit pažljivo odvojiti od pek papira (ivice biskvita odvojiti od stranica pleha pomoću nožića).

Okruglom modlicom (d=4.5 cm) ili malom čašicom iskružiti ohladen biskvit (od ove količine dobićete 42 komada tortica, ostatke biskvita možete iskoristiti za pripremu cakepops-a). Svaki iskruženi biskvit prerezati horizontalno na 2 jednaka dijela. Filovati tortice slojem krema između biskvita, a takođe u tankom sloju i okolo obraditi svaku torticu (ja obradu tortica radim pomoću malog nožića i sa rashlađenim filom). Nafilovane kape uvaljati u kokos kako bi prionuo uz fil (kokos dozirajte u nekoliko navrata).

Za glazuru rastopiti posebno čokolade sa uljem na pari. Tamnu čokoladu nanositi na gornju površinu biskvita svake kape pomoću male kašičice, a bijelu čokoladu prebacite u plastičnu poslastičarsku vrećicu i po želji formirajte šare na svježe nanesejoj tamnoj čokoladi (za srca nanosite bijele tačkice i pomoću čačkalice formirajte srce).

Prijatno!