

Ruske Jaffa kape



Svima nama su jako dobro poznate Ruske kape , jednom prilikom mi je ostalo dosta fila viška, a bilo je već poprilično kasno da mutim novi biskvit . Jednostavno mi je cijeli taj proces u tom trenu bio previše dug . Muti , peci , čekaj da se ohladi , reži biskvit te onda tek slijedi punjenje ruskih kapa .

Sjetila sam se kako bih mogla napraviti Ruske Jaffa kape koje su brze za izradu, a da pri tom ne moram topiti ni čokoladu .

SASTOJCI :

6 – 7 pakiranja Jaffa keksa

1 l mlijeka

2 vrećice pudinga od vanilije

150 g brašna

150 g šećera

1 žlica paste od vanilije paste (ili šećer vanilije)

130 g margarina za kolače (sobne temperature)

50 g bijele čokolade

200 g kokosa (za valjanje kolačića)

POSTUPAK :

- 1 . u cca .400 ml mlijeka štapnim mikserom razmutiti puding i brašno ...
- 2 . u lonac staviti mlijeko , šećer , pastu od vanilije, čokoladu te pustiti da prokuha ...
- 3 . kad mlijeko u loncu prokuha, uz stalno miješanje dodati prvi dio mlijeka u kojem smo razmutili puding i brašno te nastaviti kuhati par sekunda dok se puding ne zgusne ...
- 4 . prozirnu foliju staviti direktno na vruć fil ...
- 5 . ostaviti fil da se ohladi ...
- 6 . margarin za kolače pjenasto izraditi te dodavati žlicu po žlicu fila ...
- 7 . sve dobro izmiksati ...
- 8 . fil staviti u vrećicu za ukrašavanje ili žličicom stavljati fil na čokoladnu stranu Jaffa keksa, na fil staviti drugi Jaffa keks tako da čokoladna strana bude gore ...
- 9 . pažljivo namazati fil oko kolačića te ga uvaljati u kokos ...
- 10 . ostaviti Ruske Jaffa kape preko noći u hladnjaku ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- 1 . Ako želite, možete gotov fil staviti malo u hladnjak, kako bi se rashladio te je lakše s njim raditi .
- 2 . Odlična je opcija ako dodate 50 g kokosa i u fil .
- 3 . Možete koristiti svoje omiljene Jaffa kekse s okusom maline , naranče , marelice , jagode itd...

Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri