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