Čupavci

- 5 jaja
- 130g šećera
- 1 paketić vanil šećera
- 80g glatkog brašna
- 45 g škrobnog brašna
- 1/2 paketića praška za pecivo

- 150 g čokolade
- 150 g margarina
- 1-3 dl mlijeka
- kokosove mrvice

www.kuhinja.com

Odvojite bjelanjke od žutanjaka. U bjelanjke stavite 1 VŽ šećera.
Iz žutanjaka, ostatka šećera i vanil šećera izmiksajte glatku masu. Miksajte 10 minuta da se sve dobro sjedini.
Tek kada ste izmiksali žutanjke za biskvit, istucite od bjelanjka i šećera gusti snjeg. Snjeg tucite uvijek u širokoj posudi, tako će u snjeg ući dovoljno zraka i snjeg će biti voluminozan, ali čvrst.
Snjeg umješajte sa što manje pokreta u žutanjke.
U posebnu posudu prosijte obično i škrobno brašno te dodajte prašak za pecivo, sve dobro promješajte.
Postepeno, kroz sito, usipavajte brašno u žutanjke i snjeg te izradite tijesto za biskvit. U tijestu za biskvit za čupavce ne smije biti grudica.

moja-kuhinja.com

Posudu za pećenje namažite mekanim maslacem, te lagano pobrašnite.
Posuda je dovoljno velika kad u nju stavite smjesu za biskvit visine 1,5-3 cm (u pečenju se biskvit podupla).
Ugrijte pečnicu i pecite 12-14 minuta na 180ºC.
Iskipajte pečeni biskvit na preokrenuti pleh za pečenje te ostavite da se lagano ohladi, na sobnoj temperaturi.
Nemojte ga nositi naglo na hladno, jer tada upadne u sebe.
Ako vam se biskvit zaljepi za pleh, ne očajavajte pogledajte kako odlijepiti zaljepljen kolač.

Za glazuru rastopimo iznad pare prvo čokoladu sa maslacem te tada umješavamo postepeno mlijeko.
Ako radite sa mliječnom čokoladom manje, a ako sa čokoladom za kuhanje više mlijeka.
Kada se čokolada, maslac i mlijeko dobro sjedine (ne smije zakipiti) maknite sa pare i uz stalno mješanje pustite da se malo ohladi. Gustoća glazure za čupavce mora biti kao vrhnje za kuhanje.
Svaki komad biskvita potopite u čokoladnu glazuru i uvaljajte u kokosove mrvice.
Čupavac otacite na žici da se skroz osuši.

ja-kuhinja.com

[Op. a] Ako vam biskvit ispadne pre tanak, sljepite dva komada tako da dobijete jednu veću kocku. To najbolje ide tako da svaku polovicu potopite u toplu glazuru i zaljepite. Kocke biskvita ostavite u hladnjaku da se dobro sljepe. Umjesto čokolade dvije polovice možete zaljepiti sa rastopljenom marmeladom.
Kod valjanja u kokosove mrvice, na tanjuru imajte uvijek mrvica za dva, tri čupavca, jer ako stavite sve mrvice od jednom, mrvice će se zaprljati od čokolade i čupavci neće biti potpuno bijeli. **[/Op. a]**