

Pingvini



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikegriza
- 8 kašikatople vode
- 2 kašikekakaoa
- 1prašak za pecivo
- Fil:
- 1 kesicaželatina
- 50 mlvode
- 500 mlslatke pavlake
- 1 kašikameda
- 100 gcokolade
- Glazura:
- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i postepeno dodavati ostale sastojke. Ispeci 2 tanje kore. Fil: rastopiti kesicu želatina u 1/2 dl vode, umutiti 5 dl slatke pavlake i dodati kašiku meda, i otopljeni želatin. Otopiti 100 g cokolade. Na koru naneti pola fila, pažljivo naneti otopljenu cokoladu i staviti u frižider da se stvrdne. Naneti ostatak fila, 2 koru i preliti ceo kolac sa otopljenom cokoladom (100 g+3 kašike ulja).

Savet