Kinder pingvin (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6** jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaa

Fil:

- **3 kašike**gustina
- **3 kašike**brašna
- **3 kesice**vanilin šecera
- **6 kašika**šecera
- **700 ml**mleka
- **100 g**maslaca
- **150 g**margarina

Još:

- **300 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Pomešati gustin, brašno, vanilin šecer i šecer pa razmutiti sa malo hladnog mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva. U provrelo mleko sipati smesu od gustina, brašna i šecera pa skuvati gust krem. Kada se potpuno

ohladi, sjediniti sa margarinom i maslacom.

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno i kakao i sve dobro sjediniti. Izruciti u pleh (od rerne) obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta. Koru ohladiti i preseci na dva dela.

Na prvu koru naneti polovinu fila, a zatim premazati sa 200 g cokolade koju smo otopili na pari. Kada se cokolada malo stegne naneti drugu polovinu fila, a ostaviti 2-3 kašike za gornju koru. Prekriti drugom korom pa nju premazati preostalim filom i na kraju preliti glazurom od cokolade.

Savet

Ako možete, vi ostavite na par sati u frižider da se stegne :)