# *Kinder pinguin šnite*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika** mlijeka
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**kakaa
- **1**prašak za pecivo

**Za preliv kore:**

- **1 dcl**cokoladnoj mlijeka

**Fil:**

- **3 dl**slatke pavlake
- **400 g**kisele pavlake
- **100 g**šecera u prahu
- **2** vanilin šecera
- sok od pola limuna

**Za coko preliv:**

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina

- **2 kašike**vode
- **2 kašike** šecera u prahu

**Za dekoraciju:**

- šlag pjena
- rendana cokolada

## Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati lagano preostale sastojke, sjediniti ih i ispeci biskvit u velikom plehu pa ga popoloviti po sredini kada se ohladi.

Biskvit poprskati sa toplim cokoladnim mlijekom.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom, vanil šecerom i limunovim sokom, potom dodati kiselu pavlaku i sjediniti.

Polovinu krema staviti preko pola biskvita.

Za coko preliv koji ide izmeu dva fila otopiti na pari cokoladu i margarin, dodati vodu i šecer pa miješati dok se nedobije kompaktna masa, zatim tom masom preliti preko krema.

Staviti u frizider oko 10 minuta, a zatim preko tog coko preliva staviti ostatak krema pa drugu polovinu biskvita.

Dekorisati šlag pjenom i drobljenom cokoladom. Dobro ohladiti prije posluzivanja.

## Savet