

Kinder pingui



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** šećera
- **6** jaja
- **6 kašika** vrele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** kakao praha

Za krem:

- **210 g** sirnog namaza
- **5 kašika** šećera u prahu
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Za cokoladni premaz:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** maslaca
- **1 kašika** ulja
- **50 ml** vode

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** maslaca
- **1 kašika** kakao praha

Priprema

Biskvit: Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šećerom i vreloom vodom, dok smesa ne postane gusta i kremasta. Pomešati kakao, prašak za pecivo i brašno, te staviti u posebnu posudu. Potom izmešane suve sastojke kašiku po kašiku dodavati u prvu smesu i neprestano mešati mikserom. Na kraju rucno umešati sneg od belanaca, koji ste prethodno izradili s prstohvatom soli. Smesu pecite u prethodno zagrejanom rerni, na 175 C, oko 40 minuta. Ohlaeni biskvit prerezati na dva jednaka dela.

Krem: Želatin u prahu preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. U meuvremenu sirni namaz mikserom izmešati sa šećerom, te dodati slatku pavlaku i sve lepo izmiksati. Želatin otopiti na laganoj vatri i polako dodavati uz mešanje u gornju smesu.

okoladni premaz: okoladu narežite na sitno, a u posebnoj posudi maslac, ulje i vodu zagrejte, te kada se sve sjedini sklonite sa vatre i dodajte cokoladu i mešajte, dok se cokolada ne rastopi.

Glazura: okoladu izlomiti na komadice. Na vatri zagrejati maslac i kakao, skloniti s vatre i umešati cokoladu dok se ne rastopi.

Slaganje slojeva: Prvi deo biskvita položite u kalup u kojem ste ga pekli i preko njega namažite polovinu pripremljenog krema. Na krem dodajte cokoladni premaz i potom sve stavite u frižider na 15 minuta. Nakon što se ohladio, dodajte drugu polovinu krema, poravnajte i na vrh stavite drugi deo biskvita. Na kraju pripremljenom toplom cokoladnom glazurom prelijte kolac i ostavite preko noci u frižideru.

Savet

Glazuru napravite nakon što ste poslagali sve slojeve torte, jer ju je potrebno toplu namazati preko biskvita.