

# **Kinder pingui**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **6** kašikabrašna
- **6** kašikašecera
- **6**jaja
- **6** kašikavrele vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikekakao praha

### **Za krem:**

- **210** gsirnog namaza
- **5** kašikašecera u prahu
- **500** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina

### **Za cokoladni premaz:**

- **100** gčokolade za kuvanje
- **50** gmaslaca
- **1** kašikaulja
- **50** mlvode

### **Za glazuru:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**maslaca
- **1 kašikakakao praha**

## Priprema

Biskvit: Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šecerom i vrelom 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 zagrejanoj 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 šecerom, 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 topлом cokoladnom glazurom prelijte kolac i ostavite preko noći u frižideru.

## Savet

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