

Kinder pingui (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Za biskvit (x 2)

- **2** jajeta
- **100** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **20** ml ulja
- **30** ml vode
- **40** g brašna
- **20** g praha pudinga od cokolade
- **30** g cokolade u prahu
- **1** kašica cica praška za pecivo

Za preliv biskvita:

- **200** ml cokoladnog mleka
- **2** kašice meda
- **1** kašica rumu

Za kremu:

- **500** ml slatke pavlake
- **1** kesica šлага
- **100** ml mleka (za šlag)
- **50** g šecera u prahu (za šlag)
- **1** kesica želatina
- **1** kašica aroma vanilije

Za glazuru (x 2):

- 150 g Menaž cokolade
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Priprema biskvita: Odvojiti žumanca i belanca, koja ulupamo sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Žumanca penasto umutiti sa šecerim, pa im dodati mokre sastojke. Pomešati, pa dodati prosejane suve sastojke, ujednaciti, pa varjacom dodati sneg od belanaca. Ulići smesu u pleh obložen pek papirom i peci desetak minuta na 180-200 stepeni, svakako proveriti cackalicom. Moja tepsijska je bila 28 cm. Isto uraditi i sa drugom korom. Skuvati preliv od mleka, meda i ruma, pa prelititi hladne korice. Priprema kreme: Ulupati slatku pavlaku u cvrst šlag. Posebno umutiti šlag u prahu sa mlekom i šecerom u prahu. Želatin spremiti po uputstvu. Odvojiti par kašika šлага, pomešati ga sa otopljenim želatinom, pa ga dodati mešavini slatke pavlake i šлага i kratko izmiksati. Prvu koru staviti u pleh i premazati polovinom kreme. Otopiti 150 g Menaž cokolade za kuvanje sa uljem, ohladiti na sobnu temperaturu, pa prelititi preko kreme. Staviti kolac na par minuta u zamrzivac, da se glazura stegne, da bi mogao da se nanese drugi deo kreme. Premazati drugi deo kreme, staviti drugu koru. Sad otopiti preostalih 150 g Menaž cokolade, isto ohladiti, pa prelititi preko kore. Kolac dobro ohladiti, pa rezati na šnите.

Savet

Kola ukusom najpribližnije podseća na pravi Kinder Pingui.