

Kinder pingvin (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za krem:

- 500 **ml**mleka
- 4 **kašike**gustina
- 5 **kašika** šecera
- 250 **g**margarina
- 1 **kesica**vanilin šecera

Za glazuru:

- 200 **g**cokolade za kuvanje
- 200 **g**margarina

Priprema

Kora. Žumanca i šecer penasto umutiti i dodati brašno izmešano sa pecivom i posebno umucen sneg od belanaca. Manji četvrtasti pleh obložen pek papirom, sipati smesu i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180

C - 20 minuta.

Krem. Gustin pomešati sa malo hladnog mleka. Ostatak mleka zakuvati, dodati razmuceno brašno pa kuvati uz mešanje dok se krema ne zgusne. Krem ohladiti pa dodati dobro umucen margarin sa vanilin šećerom. Odvojiti tri kašike dobijene kreme.

Glazura. Margarin i cokoladu rastopiti uobicajeno, pa podeliti na dva dela. Ostaviti da se malo stegne da se ne bi razlivala tokom mazanja.

Redjanje. Pecenu koru preseći na dve polovine. Na donju polovinu premazati polovinu krema, poravnati, pa prelići polovinom cokoladne glazure i staviti u frižider da se stegne. Kada je glazura dovoljno ocvrsla na nju namazati drugu polovinu krema, pokriti gornjim delom kore, namazati ga tanko sa tri kašike krema koju ste ranije odvojili, pa prelići preostalom cokoladnom glazurom i staviti u frižider.

Savet