

Rigo Janci (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- **8jaja**
- **8 kašika**šecera
- **6 kašikaoštrog brašna T-400**
- **2 kašikekakao praha**
- **2 kašikevode**

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade
- **0,5 dl**mleka
- **1 kesica**želatina

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa 4 kašike šecera. Žumanca i 4 kašike šecera umutiti dok ne pobele, pa dodati kakao, vodu i brašno. Rucno sjediniti sa belancima. Smesu izruciti u kalup (26 cm) obložen papirom za pecenje, pa peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 25 minuta. Ohladiti

koru, pa je preseci na pola.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati otopljenu cokoladu. Dodati mleko i sjediniti. Želatin preliti sa 5 kašika hladne vode i kada nabubri, otopiti, pa dodati slatkoj pavlaci i dobro sjediniti mikserom. Filovati kore i ostaviti da se ohladi u friž okoladu i ulje otopiti, pa preliti preko kolaca.ideru.

Savet