

Kinder pingvin



Sastojci

Za biskvit:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kasika kakaoa (može i više)
- 3 kašike ulja
- 5 žumanaca
- na vrh noža sode bikarbone (ili praška za pecivo)

Za preliv kora: (šerbet)

- 1 šolja vode
- 1 šolja šecera
- rum (po želji)

Za fil:

- 2 dl slatke pavlake
- 1 dl hladnog mleka
- 4 kašike šecera u prahu
- 1 kesica želatina u prahu

Za glazuru:

- 150 g cokolade
- 2 kašicice ulja

- 2 kašike mleka

Priprema

Umutiti belanca, zatim dodati šećer, ulje i ostale sastojke za biskvit i peci koru 10 minuta na 180 C ili dok ne dobije lepu boju. Zatim hladnu koru, preliti hladnim šerbetom.

Za fil: Umutiti slatku pavlaku, dodati hladno mleko i šećer u prahu i dodati mlaki želatin (pripremiti ga prema uputstvu, preliti kesicu sa 4 kašike vode, sačekati da nabubri i podgrejati, cisto da pocne da se sliva) i mutiti bar 2 minuta.

Ohladjen biskvit prerezati na pola po dužini i po sredini redjati kora, pavlaka, red glazure, pa pavlaka, kora i na kraju opet glazura od cokolade.