

Kinder pingvin kocke



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikašecera
- 3 kašikekakaoa

Fil:

- 700 mlmleka
- 3 kašikebrašna
- 2 kesicevanil šecera
- 3 kašikegustina
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade za kuvanje

Priprema

Jaja polupamo i odvojimo žumanca od belanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šecera i mutimo mikserom dok se šecer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca, dodama preostali šecer i mutimo dok se šecer ne rastopi. Izmucena belanca dodamo u sud sa belancima i promešamo. Dodamo brašno, kakao i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Testo prerucimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pecemo 20 minuta na 180 stepeni.

U šerpu, na šporetu, sipamo polovinu pripremljenog mleka. Dodamo vanilin šećer, šećer i promešamo žicom za mucenje. U preostalo mleko u menzuri dodamo brašno, gustin i promešamo žicom za mucenje. Neprekidno mešajući u provrelo mleko sipamo sadržinu iz menzure. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U ohladjen fil dodamo margarin i mutimo mikserom.

Izvadimo patišpanj iz tepsije i odstranimo papir. Secemo patišpanj na dva jednaka dela. Prvu koru premažemo filom, a na fil naneseemo prethodno istopljenu cokoladu na pari. Na cokoladu naneseemo fil, a na fil stavimo drugu koru i premažemo filom. Na kolac naneseemo preostalu cokoladu.

Savet