

Rigo janci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šećera
- 2 **kašike** kakaa
- 2 **kašike** brašna
- 2 **kašike** ulja

Fil:

- 1 margarin
- 500 **ml** slatke pavlake
- 5 **kašika** šećera u prahu
- 350 **g** šećera u prahu
- 2 želatina
- 100 **g** čokolade za kuvanje

Glazura:

- 100 **g** čokolade za kuvanje
- malo ulja
- malo vode

Priprema

Kore: Izmutiti posebno žumanca sa šećerom, dodati brašno i kakao. Odvojeno umutiti cvrst sneg od belanaca, pa ga lagano varjacom sjediniti sa masom od žumanaca. Ponoviti postupak i sa drugom korom. Peci na umerenoj temperaturi, a potom obe kore ohladiti. Za fil u jednoj posudi dobro umutiti margarin sa 5 kašika šećera u prahu i otopljenom cokoladom. U drugoj otopiti želatin sa 7 kašika vode. U trecoj posudi ulupati slatku pavlaku sa 350 g šećera u prahu. Sve tri mase brzo sjediniti pa izliti na prvu koru. Prekriti drugom korom, napraviti glazuru od cokolade i preliti preko. Staviti na hladnom preko noci, pa seci na kocke.

Savet

P.S Ja nisam sacekala da se dobro ohladi, ali... proslo je.....