Pingvini



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**griza
- **8 kašika**tople vode
- **2 kašike**kakaoa
- **1**prašak za pecivo
- Fil:
- **1 kesica**želatina
- **50 ml**vode
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**meda
- **100 g**cokolade
- Glazura:
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i postepeno dodavati ostale sastojke. Ispeci 2 tanje kore. Fil: rastopiti kesicu želatina u 1/2 dl vode, umutiti 5 dl slatke pavlake i dodati kašiku meda, i otopljeni želatin. Otopiti 100 g cokolade. Na koru naneti pola fila, pažljivo naneti otopljenu cokoladu i staviti u frižider da se stvrdne. Naneti ostatak fila, 2 koru i preliti ceo kolac sa otopljenom cokoladom (100 g+3 kašike ulja).

Savet