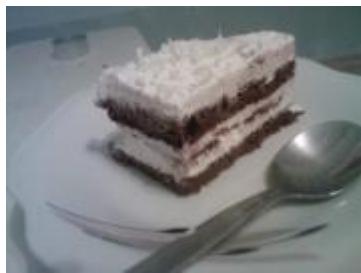


Kinder pinguin šnite



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašika mlijeka
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikakaka
- **1**prašak za pecivo

Za preliv kore:

- **1** dclcokoladnoj mlijeka

Fil:

- **3** dlslatke pavlake
- **400** gkisele pavlake
- **100** gšecera u prahu
- **2** vanilin šecera
- sok od pola limuna

Za coko preliv:

- **100** gcokolade
- **50** gmargarina

- **2 kašike**vode
- **2 kašike** šecera u prahu

Za dekoraciju:

- šlag pjena
- rendana cokolada

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati lagano preostale sastojke, sjediniti ih i ispeci biskvit u velikom plehu pa ga popoloviti po sredini kada se ohladi.

Biskvit poprskati sa toplim cokoladnim mlijekom.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom, vanil šecerom i limunovim sokom, potom dodati kiselu pavlaku i sjediniti.

Polovinu krema staviti preko pola biskvita.

Za coko preliv koji ide izmeu dva fila otopiti na pari cokoladu i margarin, dodati vodu i šecer pa miješati dok se nedobije kompaktna masa, zatim tom masom preliti preko krema.

Staviti u frizider oko 10 minuta, a zatim preko tog coko preliva staviti ostatak krema pa drugu polovinu biskvita.

Dekorisati šlag pjenom i drobljenom cokoladom. Dobro ohladiti prije posluzivanja.

Savet