

Kinder pinguin šnite



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika mlijeka
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikakakaa
- 1prašak za pecivo

Za preliv kore:

- 1 dlcokoladnoj 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 šećera u prahu

Za dekoraciju:

- šlag pjena
- rendana čokolada

Priprema

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

Biskvit poprskati sa toplim čokoladnim mlijekom.

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

Polovinu krema staviti preko pola biskvita.

Za coko preliv koji ide između dva fila otopiti na pari čokoladu i margarin, dodati vodu i šećer 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.

Dekorirati šlag pjenom i drobljenom čokoladom. Dobro ohladiti prije posluživanja.

Savet