

Kinder Pingvin torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **200** gšecera
- 2vanilin šecera
- **5** kašikagriza
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikakakaoa
- **5** kašikatecnog meda
- **1,5** kesicaprška za pecivo
- **50** mlmleka
- **270** mlulja
- prstohvatsoli

Fil:

- **700** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina
- **50** ml mleka
- **3** kašikatecnog meda
- malovanilija arome

oko preliv 1:

- **120** gcokolade za kuvanje
- **70** gmargarina

- **1 kašikavode**
- **2 kašikeulja**

oko preliv 2:

- **220 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina
- **3 kašikeulja**
- **1 kašikavode**
- **1 kašikameda**

Priprema

Ulupati 5 belanca sa prstohvat soli u cvrst sneg, pa staviti sa strane. Ulupati 5 celih jaja i 5 žumanca sa šecerom i vanillin šicerom u kremastu masu. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i griz. Lagano mešati i polako dodati mleko, ulje i na kraju med. Dodati sneg od belanaca i polako pomešati.

Od ove smese ispeci dve kore u vecoj cetvrtastoj tepsiji. Prvu koru peci u tepsiji obloženom papirom za pecenje, a drugu u tepsiji koju smo namastili i posuli prezlom. Ako imate dve iste tepsije, onda je to najbolje rešenje. Kore peci na 170 stepeni oko 12-13 minuta. Gornji sloj ce biti mekan, ali tako treba da bude, jer ako se više pece, osušice se jako. Kore prekriti kuhinjskim krpama i ostaviti da se ohlade.

Prvi coko preliv: sve sastojke pomešati i na pari istopiti uz stalno mešanje. Ostaviti da se ohladi do sobne temperature. Želatin prelitи vodom, sacekati da nabubri pa otopiti. Slatku pavlaku uliti u ciniju za miksanje, izmiksati u šlag, pa dodati želatin, mleko med i esenciju vanile. Može se dodati i kremfix, ali nije obavezan. Sa pola fila premazati koru koja se pekla bez papira. Glazuru namazati na fil, nožem mazati da bude ujednacen. Staviti u frižider da se stegne.

Dok se hlađi, pripremiti drugi coko preliv na isti nacin kao i prvi. Ostaviti da se malo hlađi. Kada se coko preliv stegnuo na filu, izvaditi iz frižidera, i lagano premazati dugom polovinom fila da bude ujednaceno.

Fil oprezno i brzo preklopiti korom koja se pekla sa pek papirom, odlepiti papir i premazati cokoladnim prelivom. Kolac seci sa nožem umolenim u toplu vodu.

Savet

Recept sam preuzela sa sajta Coolinarika, autor je VioletLove. Možda se recept ini malo komplikovanim, ali ako se tano prate uputstva, super ispadne. Probala sam ve par varijacija, ali ovaj je najbolji. :)