

Rigo Janci (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **8** kašikašecera
- **6** kašikebrašna
- **2** kašikekakao praha
- **2** kašikevode

Za fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **200** g cokolade za kuvanje
- **1** kesicaželatina

Za glazuru:

- **50** g cokolade za kuvanje
- **50** gmargarina
- **1** kašikaulja
- **1** kašikamleka

Priprema

Kore: Odvojite belanca od žumanaca. Mikserom penasto izmutite žumanca sa 4 kašike šecera, dodajte kakao, vodu i brašno. U drugoj posudi umutite cvrst sneg od belanaca sa 4 kašike šecera, i potom sve sjedinite, lagano

mešajuci varjacom. Smesu izlijte u pleh, i pecite u prethodno zagrejanoj pecnici na 180 stepeni, 20 minuta. Kada se kora ohladi preseci je tako da dobijete dve kore. Krema: Žetatin umutiti sa 3 kašike vode, ostaviti po strani, zatim izmutite slatkou pavlaku. Otopite cokoladu i dodajte izmucenoj slatkoj pavlaci, dodajte umucen želatin i sve dobro izmiksajte. Filujte koru: biskvit, krem, biskvit. Napravite glazuru i premažite odozgo. Glazura: okoladu, margarin, ulje i mleko istopiti na laganoj vatri i prelite peko kore.

Savet