

Kinder pingvin



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikamleka
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikaneskvika ili cokolade u prahu
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 mlcokoladnog mleka
- 300 mlslatke pavlake
- 400 ml kisele pavlake
- 100 gšecera u prahu
- 2 kesicevanilin šecera
- nekoliko kapilimunovog soka
- 150 gcokolade
- 50 gmaslaca
- 2 kašikevode
- 2 kašikešecera u prahu
- 3 kesicešlaga
- 250 mlmleka za šlag

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom.

Dodati u umucenu smesu mleko, brašno, neskvik ili colkadu u prahu i prašak za pecivo.

Sjedinjenu smesu sipati u pleh obložen papirom i ispeci. Od ove smese ispadaju dva takva biskvita.

Kada su biskviti gotovi, ostaviti ih da se ohlade. Kada se ohlade poprskati ih sa toplim cokoladnim mlekom.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom, vanilin šećerom i limunovim sokom.

Zatim u prethodno umucenu smesu dodati kiselu pavlaku i sjediniti.

Polovinu ovog krema staviti preko biskvita.

Na pari otopiti cokoladu i maslac, dodati vodu i šećera, pa mešati dok se ne dobije kompaktna masa, zatim tom masom preliti preko krema. Staviti u frižider deset minuta.

Preko coko preliiva staviti ostatak krema, pa drugi biskvit. Umutiti šlag i ukrasiti tortu. Dobro ohladiti pre posluživanja.

Savet