Rigo Janci (3)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (x2)**jaja
- **4 kašike (x2)**šecera
- **2 kašike (x2)**ulja
- **2 kašike (x2)**brašna
- **2 kašike (x2)**kakao praha
- **1** margarin
- **5 kašika**prah šecera
- **200 g**cokolade
- **2 kesice**želatina
- **350 g**šecera u prahu
- **600 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade za glazuru

Priprema

Umutimo 4 belanca u tvrd sneg.

Posebno umutimo žumanca, šecer, ulje, brašno i kakao.

Polako mešajuci varjacom dodajemo belanca i smesa ce postati vazdušasta.

Prelijemo u pleh obložen pek papirom (moj pleh je 38x33 cm) i pecemo 15 minuta na 200 C. Ispeci 2 kore.

U jednu vanglicu umutimo margarin penasto sa 5 kašika šecera u prahu i dodamo rastopljenu cokoladu.

U drugu umutimo slatku pavlaku.

U trecu prvo rastopimo želatin sa 7-8 kašika hladne vode, zatim dodamo 2 male šoljice kipuce vrele vode (najmanje šoljice za kafu) i mutimo mikserom postepeno dodajuci šecer u prahu dok se skoro ne zgusne.

Odmah potom-što pre spojimo sve tri smese da se želatin ne bi previše stegao.

U pleh u koji smo pekli kore stavimo jednu koru, zatim smesu koju poravnamo i drugu koru preko i malo pritisnemo.

Odozgo prelijemo glazurom od cokolade i ostavimo na hladno da se stegne.

Savet