

## Kinder pingui (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Za biskvit (x 2)

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 20 ml ulja
- 30 ml vode
- 40 g brašna
- 20 g praha pudinga od čokolade
- 30 g čokolade u prahu
- 1 kašičica praška za pecivo

#### Za preliv biskvita:

- 200 ml čokoladnog mleka
- 2 kašike meda
- 1 kašika rumu

#### Za kremu:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 kesica šlaga
- 100 ml mleka (za šlag)
- 50 g šecera u prahu (za šlag)
- 1 kesica želatine
- 1 kašičica arome vanilije

### **Za glazuru (x 2):**

- **150 g Menaž cokolade**
- **2-3 kašikeulja**

### **Priprema**

Priprema biskvita: Odvojiti žumanca i belanca, koja ulupamo sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Žumanca penasto umutiti sa šećerim, pa im dodati mokre sastojke. Pomešati, pa dodati prosejane suve sastojke, ujednaciti, pa varjacom dodati sneg od belanaca. Uliti smesu u pleh obložen pek papirom i peci desetak minuta na 180-200 stepeni, svakako proveriti cackalicom. Moja tepsija je bila 28 cm. Isto uraditi i sa drugom korom. Skuvati preliv od mleka, meda i ruma, pa preliter hladne korice. Priprema kreme: Ulupati slatku pavlaku u cvrst šlag. Posebno umutiti šlag u prahu sa mlekom i šećerom u prahu. Želatin spremiti po uputstvu. Odvojiti par kašika šlaga, pomešati ga sa otopljenim želatinom, pa ga dodati mešavini slatke pavlake i šlaga i kratko izmiksati. Prvu koru staviti u pleh i premazati polovinom kreme. Otopiti 150 g Menaž cokolade za kuvanje sa uljem, ohladiti na sobnu temperaturu, pa preliter preko kreme. Staviti kolac na par minuta u zamrzivac, da se glazura stegne, da bi mogao da se nanese drugi deo kreme. Premazati drugi deo kreme, staviti drugu koru. Sad otopiti preostalih 150 g Menaž cokolade, isto ohladiti, pa preliter preko kore. Kolac dobro ohladiti, pa rezati na šnite.

### **Savet**

Kola ukusom najpribližnije podsea na pravi Kinder Pingui.