

## **Rigo Janci (5)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **6** kašika oštrog brašna T-400
- **2** kašike kakao praha
- **2** kašike vode

#### **Fil:**

- **500** ml slatke pavlake
- **250** g čokolade
- **0,5** dl mleka
- **1** kesica želatina

#### **Glazura:**

- **100** g čokolade
- **3** kašike ulja

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa 4 kašike šecera. Žumanca i 4 kašike šecera umutiti dok ne pobele, pa dodati kakao, vodu i brašno. Rucno sjediniti sa belancima. Smesu izruciti u kalup (26 cm) obložen papirom za pecenje, pa peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni, oko 25 minuta. Ohladiti

koru, pa je preseći na pola.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati otopljenu cokoladu. Dodati mleko i sjediniti. Želatin preliti sa 5 kašika hladne vode i kada nabubri, otopiti, pa dodati slatkoj pavlaci i dobro sjediniti mikserom. Filovati kore i ostaviti da se ohladi u friž ?okoladu i ulje otopiti, pa preliti preko kolaca.ideru.

## **Savet**