

## **Kinder pingvin (5)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikavode
- **6** kašikabrašna
- **4** kašike kakaoa
- **4** kašikeulja
- **2** kašicicezacina za medenjake
- **1** kašicicacimeta
- **1** kesicapraška za pecio

#### **Za preliv:**

- **250** ml mleka
- **1** kašikameda
- **1** kašicica ekstrakta od vanile

#### **Za fil:**

- **500** ml slatke pavlake
- **150** g šecera u prahu
- **400** g kisele pavlake
- **2** kašicice ekstrakta od vanile
- **10** g želatina

## Za glazuru:

- **300 g** cokolade
- **140 g** margarina
- **2 kašike** ulja

## Priprema

Kore: Penasto umutiti belanca u cvrst sneg. U drugoj posudi umutiti žumanca sa šecerom, dodati vodu, ulje, brašno, zacin za medenjake, cimet i kakao. Lagano sjediniti sa umucenim belancima. Pleh podmazati i obložiti pek papirom. Sipati pola smese i peci na 200 C dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još jednu koru. Preliv: Mleko, med i ekstrakt ugrejati pa preliti preko ispecenih kora. Fil: Umutiti 250 ml slatke pavlake sa 75 g šecera u prahu, dodati 200 g kisele pavlake i 1 kašiku ekstrakta od vanile. U posudu staviti 5 g želatina, preliti sa 2 kašike tople vode i kad nabubri otopiti i staviti u fil. Na isti nacin kasnije napraviti fil za drugi deo kolaca. Finalni postupak: Ispecenu i prelivenu koru staviti u pleh pa preko nje namazati pripremljen fil. Otopiti 150 g cokolade, 70 g margarina i kašiku ulja, pa naneti preko fila. Staviti u frižider da se stegne, a za to vreme po istom principu napraviti još jedan fil. Kada se stegne cokoladna glazura, premazati drugi fil, pa kolac poklopiti prelivenom korom. Otopiti cokoladu, margarin i ulje te preliti kolac. Dekorisati po želji.

## Savet