

Kinder pingvin (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za preliv:

- 250 mlmleka
- 1 kašikameda
- 1 kašicica ekstrakta od vanile

Za fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 150 gšecera u prahu
- 400 gkisele pavlake
- 2 kašicice ekstrakta od vanile
- 10 gželatina

Za glazuru:

- 300 g cokolade
- 140 g margarina
- 2 kašikeulja

Priprema

Kore: Penasto umutiti belanca u cvrst sneg. U drugoj posudi umutiti žumanca sa šećerom, dodati vodu, ulje, brašno, zacín za medenjake, cimét 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 preliter preko ispecenih kora. Fil: Umutiti 250 ml slatke pavlake sa 75 g šećera u prahu, dodati 200 g kisele pavlake i 1 kašiku ekstrakta od vanile. U posudu staviti 5 g želatina, preliter 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 preliter kolac. Dekorirati po želji.

Savet