

Kinder kolac



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakao
- 5 kašika šećer
- 2 kašike voda
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 600 ml mleka
- 5 kašika šećer
- 6 kešica vanili šećer
- 1 margarin
- 80 g gustina

Glazura:

- 200 g cokolade
- 100 g puter

Priprema

Kora: Jaja odvojimo. U žumanca stavimo 5 kašika šećer, mutimo i dodamo vodu, kakao i pecivo. Belanca mutimo u sneg, pa dodamo žumanca, brašno i mesamo varjacom do se ne sjedini.

Obložimo tepsiju papirom za pečenje i stavimo masu. Pecemo 15 minuta na 180 C.

Fil: Mleko 500 g skuvamo sa šećerom i vanilom. U peostalo mleko sipamo gustin i pravimo krem. Kada se ohladi mutimo sa margarinom.

Čokoladu otopimo sa puterom. Koru isecemo na dva dela.

Kora, fil, čokolada, kora, fil, čokolada...