

Kinder pingvin rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **8 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **6 kašika** tople vode
- **6** žumanaca
- **4 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **1 kašica** praška za pecivo

Krema:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** ABC sira
- **50 g** šećera u prahu

I još:

- **3-4 kašike** čokoladnog mleka za prskanje kore
- **200 ml** čokoladne glazure

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti sa šećerima u cvrst sneg. Dodati žumanca i toplu vodu, pa još malo

miksati. Špatulom umešati prosejano brašno sa kakaom i praškom za pecivo, pa ujednaciti. Izliti u pleh i peći 10tak minuta. Pecenu koru zarolati i ostaviti da se hladi. Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, ne precvrsto, a onda dodati ABC sir i još malo miksati. Ohlaženu koru poprskati čokoladnim mlekom, pa kad upije, naneti kremu. Zamotati rolat i ostaviti da se hladi u frižideru. Nakon toga ceo rolat preliti čokoladnom glazurom i ostaviti da se stegne, pa seci na šnite.

Savet