Kinder pingvin (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **3**jajeta
- **3 kašika**šecera
- **3 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaa
- **3 kašika** tople vode

Za kremu:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **4 kašika**vode

Za premaz:

- **200 g**cokolade
- **1 kašika**ulja
- **70 g**margarina
- **50 ml**vode

Za glazuru:

- **100 g**cokolade

- **50 g**margarina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Priprema kora: Umutiti prvo dobro belanca sa šecerom dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem pa zatim dodati praškaste namirnice (brašno, kakao i pecivo), lagano varjacom izmešati pa dodati i toplu vodu staviti u veci pleh i ispeci koru. Ispecenu koru preseci na dva ista dela. A mogu da se peku i dve posebno kore. Ja sam pekla u plehu dimen. 36x34 cm. Peci na 180 C 10 minuta. Priprema kreme: Razmutiti zelatin sa 4 kašika vode da želatin nabubri. Umutiti slatku pavlaku pa dodati nabubreli želatin koji smo na tihoj vatri malo istopili. Priprema premaza: U šerpi staviti vodu i margarin kada se istopi margarin dodati cokoladu i ulje... Prohladiti. Filovati: Kora pa pola kreme preko kreme razliti premaz staviti u frižider da se cokolada stegne... Zatim staviti drugi deo kreme. Istopiti cokoladu sa uljem i margarinom pa preliti ceo kolac....

Savet