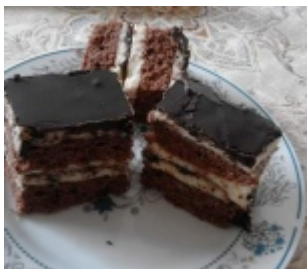


## ***Kinder pingvin (7)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakao

#### **Za fil:**

- 700 mlmleka
- 2 kesicevanil šecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina

#### **Za preliv:**

- 200 gcokolade za kuvanje
- 2-3 kašikeulja

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa šećerom. Posebno umutiti belanca, zatim sve pomešati, dodati pomešane suve sastojke, blago sjediniti. Izliti u veci pleh obložen pekarski papirom i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Kad se rashladi podeliti na 2 dela po širini pleha.

Pola litre mleka staviti da se greje sa vanil šećerom. U preostalo mleko dodati gustin, brašno, šećer pa umutiti žicom. Kad mleko prokuva dodati umešanu masu uz neprestalno mešanje žicom. Mešati dok se ne zgusne. Ohladiti.

Umutiti margarin, postepeno dodati skuvanog krema, mutii da dobijete ujednacen krem.

Na pari istopiti cokoladu sa uljem za glazuru.

Filovati koru ovim redom: Prvo jedna kora, zatim 1/3 fila, pa 1/2 preлива (ostaviti u zamrzivac na 10 minuta da se cokoladu stegne). Preko staviti 2/3 fila, preostale drugu koru, 3/3 fila. Preliti sa ostatkom preлива. Rashladiti kad se stegne seci na kocke. Prijatno.

## **Savet**

Kola? je vrlo ukusan i izdašan.