

Kinder pingvin (7)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikekakaoa

Za fil:

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

Za preliv:

- **200** gčokolade za kuvanje
- **2-3** kašikeulja

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom. 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 šecerom. U preostalo mleko dodati gustin, brašno, šefer 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 preliva (ostaviti u zamrzivac na 10 minuta da se cokoladu stegne). Preko staviti 2/3 fila, preostale drugu koru, 3/3 fila. Preliti sa ostatkom preliva. Rashladiti kad se stegne seci na kocke. Prijatno.

Savet

Kola je vrlo ukusan i izdašan.