

# *Neskvik pingvi*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **150** gneskvik praha
- **100** gotopljenog margarina
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Beli fil:**

- **450** mlslatke pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **1** cašakisele pavlake
- **1** kesicaželatina

### **Preliv u sredini:**

- **50** mlslatke pavlake
- **100** gcokolade za kuvanje
- **1** kašicicameda

### **Glazura:**

- **4** kašikevode

- **4 kašike** šecera
- **100 g** cokolade
- **1 caša** kisele pavlake

## Priprema

Umutiti sastojke za koru i ispeci je na 180 stepeni u velikom plehu. Kada se kora ohladi preseci je na 2 jednaka dela.

Umutiti slatku pavlaku pa joj dodati šefer u prahu da se sjedini. Dodati 1 cašu kisele pavlake (može i ELLA sir ili kravica kuhinjica, bitno da nije mnogo slan i da ima kremastu strukturu). U to ubaciti kesicu želatina i sve dobro sjediniti.

U šerpicu staviti 50ml slatke pavlake i zagrejati da ne prokljuca. U to staviti cokoladu za kuvanje da se otopi i sjedini i dodati kašicu meda.

Na jednu koru naneti polovinu fila i preliv pa ubaciti u frižider/zamrzivac 5 minuta da se preliv malo stegne. Potom i drugu polovinu fila namazati i prekriti drugom korom pa prelitи glazurom.

Za glazuru prokuvati 4 kašike vode i 4 kašike šecera. U to dodati cokoladu da se otopi, a potom i cašu kisele pavlake. Mešati do kljucanja, prohladiti je 5 minuta i preliti kolac. Ostaviti kolac da odstoji barem 24h da kore upiju i omešaju.

## Savet

Ako ne možete da izdržite da probate ovo savršenstvo obe korice poprskajte sa malo okoladnog mleka, tako e se kola brže vezati.