

Neskvik pingvi



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 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 kuanje
- 1 kašicameda

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 preseći je na 2 jednaka dela.

Umutiti slatku pavlaku pa joj dodati šećer u prahu da se sjedini. Dodati 1 čašu 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 kašičicu 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 prelići glazurom.

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

Savet

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