Pigvincici



Sastojci

Za koru:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašike griza
- 8 kašika tople vode
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 1 kesica želatina
- 1 kašika meda
- 5 dl slatke pavlake
- 200 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i postepeno dodavati ostale sastojke. Ispeci 2 tanje kore.

Fil: Rastopiti kesicu želatina u 1/2 dl vode. Umutiti 5 dl slatke pavlake i dodati kašiku meda i otopljeni želatin.

Otopiti 100 g cokolade.

Na koru naneti pola fila, pažljivo naneti otopljenu cokoladu i staviti u frižider da se ohladi, naneti ostatak fila, 2

koru i preliti ceo kolac sa otopljenom cokoladom (100 g + 3 kašike ulja).