

Dianine Kinder Pingvin štanglice



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakao praha
- **1** dlulja
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Fil:

- **0.5** lslatke pavlake
- **6** kašikašecera
- **250** gkisele pavlake

Glazura:

- **4** kašikevode
- **1** kašikašecera
- **100** gcokolade
- **1**kisela pavlaka

Priprema

Umutiti jaja i šecer. Brašno pomešati sa kako prahom i praškom za pecivo. Dodati u smesu sa jajima. Na kraju

umešati ulje i dobro umutiti. Sipati u namašcen pleh obložen sa papirom za pecenje i peci na otprilike 180 C. Probati cackalicom da li je peceno. Pecenu koru rezati na pola kako bi dobili dve kore.

0,5 l slatke pavlake mikserom umutiti sa šecerom, a zatim polako rucno umešati 250 g kisele pavlake. Dobro sjediniti fil.

okoladu izlomiti i sa 4 kašike vode, 1 kašikom šecera i 1 kiselom pavlakom (malom) zagrijavati na pari ili na tihoj vatri dok se cokolada ne istopi i ne dobijemo lepu, glatknu smesu.

Na jednu koru stavimo pola fila, zatim preko njega drugu koru na koju namažemo drugu polovinu fila, a preko njega sipamo glazuru od cokolade. Glazura je dosta tecna tako da je pustite da slobodno curi preko ruba. Najbolje kolac staviti u frižider da prenoci i onda služiti...

Savet

Nož pokvasiti vodom i tako sei šnite ili kocke po želji.... Napisala sam da ima 35 porcija ali to svakako zavisi od veliine koju režete.