

## *Dianine Kinder Pingvin štanglice*



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

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

#### **Fil:**

- 0.5 llatke pavlake
- 6 kašikašecera
- 250 gkisele pavlake

#### **Glazura:**

- 4 kašikevode
- 1 kašikašecera
- 100 gcokolade
- 1kisela 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 namašćen pleh obložen sa papirom za pečenje i peći na otprilike 180 C. Probati cackalicom da li je pečeno. Pečenu koru prerezati na pola kako bi dobili dve kore.

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

Čokoladu izlomiti i sa 4 kašike vode, 1 kašikom šećera i 1 kiselom pavlakom (malom) zagrijavati na pari ili na tihoj vatri dok se čokolada ne istopi i ne dobijemo lepu, glatku smesu.

Na jednu koru stavimo pola fila, zatim preko njega drugu koru na koju namažemo drugu polovinu fila, a preko njega sipamo glazuru od čokolade. Glazura je dosta tečna 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 se?i šnite ili kocke po želji.... Napisala sam da ima 35 porcija ali to svakako zavisi od veličine koju režete.