Rigo janci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**kakaa
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja

Fil:

- **1**margarin
- **500 ml**slatke pavlake
- **5 kašika**šecera u prahu
- **350 g**šecera u prahu
- **2**želatina
- **100 g**cokolade za kuvanje

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **malo**ulja
- **malo** vode

Priprema

Kore: Izmutiti posebno žumanca sa šecerom, dodati brašno i kakao. Odvojeno umutiti cvrst sneg od belanaca, pa ga lagano varjacom sjediniti sa masom od žumanaca. Ponoviti postupak i sa drugom korom. Peci na umerenoj temperaturi, a potom obe kore ohladiti. Za fil u jednoj posudi dobro umutiti margarin sa 5 kašika šecera u prahu i otopljenom cokoladom. U drugoj otopiti želatin sa 7 kašika vode. U trecoj posudi ulupati slatku pavlaku sa 350 g šecera u prahu. Sve tri mase brzo sjediniti pa izliti na prvu koru. Prekriti drugom korom, napraviti glazuru od cokolade i preliti preko. Staviti na hladnom preko noci, pa seci na kocke.

Savet

P.S Ja nisam sacekala da se dobro ohladi, ali... proslo je.....