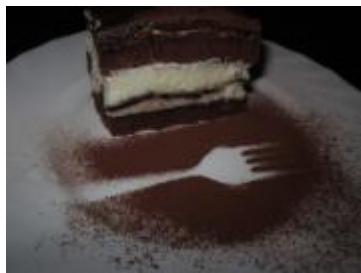


Kinder pingvin (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Kora:

- **6 jaja**
- **6 kašika šecera**
- **6 kašikabrašna**
- **3 kašike kaka**

Fil:

- **3 kašike gustina**
- **3 kašike brašna**
- **3 kesice vanilin šecera**
- **6 kašika šecera**
- **700 ml mleka**
- **100 g maslaca**
- **150 g margaferina**

Još:

- **300 g cokolade za kuvanje**

Priprema

Pomešati gustin, brašno, vanilin šecer i šecer pa razmutiti sa malo hladnog mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva. U provrelo mleko sipati smesu od gustina, brašna i šecera pa skuvati gust krem. Kada se potpuno

ohladi, sjediniti sa margarinom i maslacom.

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno i kakao i sve dobro sjediniti. Izruciti u pleh (od rerne) obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta. Koru ohladiti i preseći na dva dela.

Na prvu koru naneti polovinu fila, a zatim premazati sa 200 g cokolade koju smo otopili na pari. Kada se cokolada malo stegne naneti drugu polovinu fila, a ostaviti 2-3 kašike za gornju koru. Prekriti drugom korom pa nju premazati preostalim filom i na kraju prelititi glazurom od cokolade.

Savet

Ako možete, vi ostavite na par sati u frižider da se stegne :)