

## **Kinder pingvin (3)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **3** kašike ulja
- **3** kašikemlake vode
- **1,5** kašik kakao praha

#### **Za fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **1** kesica želatina
- **100 ml** mleka

#### **Za glazuru:**

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** margarina
- **3** kašik mleka

### **Priprema**

Dobro umutiti žumanca sa šećerom, pa polako dodavati vodu, zatim dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Na kraju lagano umješati sneg od belanjaka. Peci na umerenoj temperaturi. Pleh u kojem ja pecem je

velicine 20x37 cm. Peci tako dve kore.

**Savet**