

Kinder pingvin rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **8** kašika šecera
- **1**vanilin šecer
- **6** kašikatople vode
- **6**žumanaca
- **4** kašikabrašna
- **2** kašikekakaa
- **1** kašicicaprška za pecivo

Krema:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g**ABC sira
- **50 g**šecera u prahu

I još:

- **3-4** kašikecokoladnog mleka za prskanje kore
- **200 ml**cokoladne glazure

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti sa šecerima u cvrst sneg. Dodati žumanca i toplu vodu, pa još malo

miksati. Špatulom umešati prosejano brašno sa kakaom i praškom za pecivo, pa ujednaciti. Izliti u pleh i peci 10tak minuta. Pecenu koru zarolati i ostaviti da se hladi. Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu, ne precvrsto, a onda dodati ABC sir i još malo miksat. Ohlaenu koru poprskati cokoladnim mlekom, pa kad upije, naneti kremu. Zamotati rolat i ostaviti da se hladi u frižideru. Nakon toga ceo rolat preliti cokoladnom glazurom i ostaviti da se stegne, pa seci na šnite.

Savet