

Kinderpingui



Šta tebe tvoja djeca traže da kupiš u trgovini? Ovaj pingvin je najtrazeniji kod nas i često ga radim. Ako te zanima recept ostavi emotikon u komentar kada se skupi 10 komentara stavljam recept. Ovaj recept još nisi probala jer je izvorno moj. Bez jaja i bez želatine, a cijena mu ne prelazi puno više od 3 eura ☐ neće ti biti žao proći jeftinije a dobit ćeš ih 20 velikih pingvina ☐☐☐☐

Ja sam radila pola mjere dobila 10 pingvina tebi evo za 20 velikih pingvina Biskvit

6 žlica šećera

4 žlice ulja

7 žlica brašna

2 jogurta

Pola pzp

5 žlica kakaa

Peci na 200 oko 10-15 minuta

Prerezi na pola

Krema

200ml vrhnja za slag

Žlica ekstrakta vanilije

3 žlice šećera u prahu

Istuci mikserom i namazi na oba biskvita ko ja

Od 50ml vrhnja za šlag i 50g čokolade napravi ganache malo prohladi pola premazi po donjem dijelu sa kremom i poklopi sa gornjim dijelom i premazi čokoladom

Ohladi bar 1 sat dosta je