

# Kinder pingvin



## Sastojci

### Biskvit

80 g šećera  
4 žlice ulja  
80 g brašna  
2 jogurta u čašici ( 180g 1 casica)  
Pola praska za pecivo  
5 žlica kakaa

### Krema

200ml vrhnja za šlag  
Žlica ekstrakta od vanilije  
3 žlice šećera u prahu

### Glazura

50 ml vrhnja za slag  
50g čokolade za kuhanje

### Priprema

Jogurt, šećer i ulje pjenasto izmijesati. Dodati prosijano brašno, pzp i kakao. Kratko izmiksati i peci u velikom plehu od pecnice na 200 10-15 minuta

Sastojke za kremu samo izmiksati i ohladiti.

Između kreme ide "glazura" samo rastopite cokoladu u vrhnju i malko prohладите.

Ohladeni biskvit rezati na pola, obe strane nafilati kremom, na jednu staviti cokoladnu glazuru preklopiti drugom da dobijete kinder pingvin. Ostatak cokoladne glazure premazati po vrhu. Možete ih i umakati u cokoladu ali to je ipak kolač domaće izvedbe.