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 prohladite.

Ohladeni biskvit prerezati 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.