

Kinder pingvin sa kokosom



Biskvit

3 jaja

60g šećera

80g brasna

Pola praska za pecivo

10ml mlijeka

20g kakaa

5ml ulje

Krema

60g šećera

80g brasna

500 mlijeka

50 g maslaca

80 g kokosa

1 vanilin šećer

Glazura 1

2 rebra cokolade za kuhanje

2 zlice mlijeka

Glazura 2

2 žlice ulja

2 rebra cokolade za kuhanje

Priprema

Od bjelanjaka i šećera napraviti snijeg, dodati zumanjke, ulje i mlijeko. Izmiksati i dodati prosijane suhe sastojke. Kratko izmiksati i peci na 180 10-15 kremu staviti grijati 300ml mlijeka sa secerom i kokosom. Brašno i ostatak mlijeka dobro promijesati i staviti u mlako mlijeko. Miješajući kuhati. Nakon što zakipi dodati maslac i kuhati 2-3 minute. Sve izrezite da imate dvije kore. Svaku koru premazati kremom i zagladiti. Na onu koru koja vam ide dolje sipajte glazuru broj jedan, razmazite i poklopite drugom korom koja je isto namazala šite glazurom 2 i rashladite ga hladnoga ja nisam čekala odmah sam rezala za snimanje a poslije više nisam imala sto slikati jer je kolač nestao brzinom munje