



Домашен „Киндер“ колач

Фичо ќе ни ја покаже неговата верзија на домашен „Киндер“ колач, со чоколадно тесто и млечен крем.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За БИСКВИТОТ ќе ви треба:

- 4 јајца
- 200 грама шеќер
- 40 грама пудинг од чоколадо (1 пакување)
- 4 лажици масло
- 65 грама брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 2 лажици какао

За КРЕМОТ ќе ви треба:

- 350 мл слатка павлака
- 1 лажица мед
- 1 ванилин шеќер
- 170 грама кондензирано млеко

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 100 грама чоколадо за готвење
- 50 грама маргарин
- 2 лажици шеќер во прав

Чекор 1

Жолчките изматете ги со шеќерот и пудингот. Откако убаво ќе се соединат, додадете го маслото. На страна измешајте го просеаното брашно, прашокот за печиво и какаото и додадете ги во изматената смеса. Додадете ги и изматените белки и мешајте да добиете еднолична смеса. Печете на 180 степени, 20 минути.

Чекор 2

Слатката павлака изматете ја. Многу е важно да ја матите додека е ладна бидејќи така добива подобра структура и подобро се мати.

Додадете го медот и ванилиниот шеќер. Откако ќе се зацврсне павлаквата, додадете го кондензираното млеко и матете ги заедно додека не добиете цврст крем. Изматениот крем ставете го во фрижидер.

Чекор 3

На пареа ставете го чоколадото за готвење да се растопи заедно со маргаринот и шеќерот.



Чекор 4

Испечениот бисквит исечете го на две кори, филувајте го со крем и прелејте го со глазурата. Оставете го во фрижидер да се олади и сервирајте коцки.

Совет

Во крем може да додадете и една кесичка желатин растопен во малку млека вода, за да добиете цврсти и правилни парчиња колачи .

Користени производи:



Делиција округла тава



Делиција Сад за сос



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk