



 75 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Oua - 10 (pentru foi)  
Zahar - 200 g (pentru foi)  
Zahar vanilat - 2 plicuri (pentru foi) + 2 plicuri (pentru crema)  
Gris - 5 linguri (pentru foi)  
Faina - 5 linguri (pentru foi)  
Cacao - 5 linguri (pentru foi)  
Miere - 5 linguri (pentru foi) + 2 linguri (pentru crema)  
Praf de copt - 1 plic (pentru foi)  
Sare - 1 praf (pentru foi)  
Lapte - 50 ml (pentru foi)  
Ulei de floarea soarelui - 270 ml (pentru foi) + 3 linguri (pentru glazura II)  
Frisca lichida - 700 ml (pentru crema)  
Intaritor de frisca - 3 plicuri (pentru crema)  
Lapte condensat - 3 linguri (pentru crema)  
Ciocolata de menaj - 120 g (pentru glazura I) + 220 g (pentru glazura II)  
Margarina - 70 g (pentru glazura I) + 100 g (pentru glazura II)  
Apa - 3 linguri (pentru glazura II)  
Zahar pudra - 1 lingura (pentru glazura II)

## Mod de preparare

1. Pregatesti foile asa: Separi ouale, apoi amesteci galbenusurile cu zaharul si zaharul vanilinat. Obtii o crema groasa, ca o alifie. Pui incetul cu incetul faina (cernuta impreuna cu praful de copt), cacaoa si grisul. Mixezi apoi, pe rand, la viteza minima, laptele, uleiul si, la final, mierea. Separat, bati albusurile spuma tare, impreuna cu un praf de sare. Amesteci spuma de albusuri cu galbenusurile. Din aceasta compozitie coci 2 foi, intr-o tava mare, tapetata cu hartie de copt. Cu cat tava va fi mai mare, cu atat foile ies mai subtiri si prajitura se apropie ca aspect cu Pinguinul din comert. Coci foile timp de 12 - 15 minute fiecare, in cuptorul incins (pana trec testul scobitorii), apoi lasi la racit, fara a indeparta hartia de copt.
2. Pregatesti crema asa: Bati frisca tare, pui si intaritorul de frisca, apoi mierea si vanilia. Obtii o crema tare, pe care o dai la rece pana cand se raceasc complet foile.
3. Pregatesti glazura I asa: Topesti ciocolata impreuna cu untul in bain-marie si pui glazura intre cele 2 straturi de crema.
4. Pregatesti glazura II asa: Topesti ingredientele in bain-marie si lasi sa se raceasca la temperatura camerei.

5. Asamblezi asa: Peste prima foaie pui 1/2 din cantitatea de crema si o nivelezi foarte bine cu o spatula sau cu un cutit umed. Peste crema torni glazura 1, la temperatura camerei, nivelezi bine si dai cateva minute la congelator sau la frigider, pana cand glazura se intareste. Pui apoi al doilea strat de crema, nivelezi si peste, pui a doua foaie. Prezezi bine si indepartezi hartia de copt. Peste prajitura torni glazura 2 si nivelezi foarte bine. Inainte de o taia si servi, dai prajitura cateva ore la frigider.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>