Zimske carolije



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **5**žumanaca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**brašna
- **3** boje (po ukusu)
- **50 g**šecera

Fil 1:

- **600 ml**mleka
- **5**žumanaca
- **1**puding nugat
- **1 kašika**kakaoa
- **5 kašika**šecera
- **100 g**crne cokolade
- **125 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **150 g**mlevenog keksa

Fil 2:

- **40 g**šlaga
- **100 g**bele cokolade
- **2 kašike**mleka

- **125 g**margarina
- **50 g**šecera

Za ukrašavanje:

- **40 g**šlaga

Priprema

Umutimo cvrsto belanaca sa prah šecerom. žumanca umutimo sa dve kašike šecera. Pola smese od žumanaca dodamo u belanca i umutimo. Dodamo i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Dobro umutimo. Smesu podelimo na tri dela. Meni je bilo po 17 kašika. Obojimo ih u tri boje po vašem izboru.

Podmažemo pleh pa stavimo pek papir. Pecemo kore oko 10-ak minuta. Bice odozgo tamnije, ali je umutra divna boja.

Ostavimo da se potpuno ohlade pa skidamo pek papir.

Opsecemo ivice koje su tamnije. U preostala žumanca dodamo prašak za puding, malo mleka i kakao. Umutimo. Ostalo mleko stavimo na ringlu sa šecerom. Ostavimo da se ugreje pa ukuvamo gust fil. Dodamo cokoladu i mešamo da se otopi. Stavimo da se ohladi. Umutimo margarin sa šecerom u prahu, pa dodamo u ohlaen fil kao i mleveni keks.

Umutimo margarin sa šecerom. U drugoj posudi umutimo šlag pa pomešamo sa margarinom. Dodamo i otopljenu cokoladu sa mlekom.

Filujemo. Kora, beli fil...

...pa crni fil.

Stavljamo dosta crnog fila, a belog malo ostavimo da premažemo. Završimo sa filom i premažemo tortu. Ostavimo da se ohladi.

Onda ukrasimo po želji.

Presek.

Parce.

Savet

Htela sam da napravim neku tortu koja podsea na zimsku idilu. Kore su šarene zbog dece koja se igraju zimi i sankaju. :-) a okolada zbog zimske tople okolade koja uvek ugreje :-)