

Vocna carolija



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10** jaja
- **10** kašika šecera
- **2** kesice prška za pecivo
- **10** kašikabrašna
- **2** dlulja
- **2** dljogurta
- **3** kašike kakaoa

Fil I:

- **200** g gustina
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** bela cokolada
- **1,2** l mleka
- **200** g šecera
- **250** g putera

Fil II:

- **250** g šecera

- **6 dl vode**
- **500 g voća**
- **3 kesice pudinga - jagoda, malina...**

Glazura:

- **200 g crne cokolade**
- **100 g bele cokolade**
- **maloulja**

Priprema

Za kore. Ulupajte 5 belanaca dodati 5 kašika šecera, 5 žumanca i dalje dobro mutiti, dodati 5 kašika brašna, prašak za pecivo, 1 dl ulja i 1 dl jogurta. Ispeci koru u pleh velicine 25x40 cm, staviti pek papir. Peci na 200 C, kratko, probajte cackalicom da vidite kada je gotova. Isto tako uraditi i sa drugom korom samo dodati 3 kašike kakaoa.

Fil I: Staviti litar mleka da se kuva, pred vrenje iskidanu belu cokoladu dodati i mešati da se ne zalepi cokolada za dno. U meuvremenu razmutiti gustin i šefer sa 2 dl mleka. Kada provri, skinuti sa vatre, dodati gustin, vratiti na šporet, smanjiti malo temperaturu, i ukuvati kao puding. Ostaviti da se ohladi. Umutiti penasto puter, pa u njega ubaciti ohlaen fil i sjediniti.

Fil II: U jednoj šerpici sipati 300 g šecera i 4 dl vode da vri, sipati voće (ja sam imala smrzute višnje, ali može bilo koje crveno voće, jagode, maline..) i jedno 4 minuta da se kuva. Posebno razmutiti 3 pudinga od jagode|maline u 2 dl vode i zakuvati u voće. Pustiti da se ohladi.

Reanje. Bela kora, voci fil, 1/2 belog filia, crna kora, 1/2 belog filia, glazura od cokolade.

Glazura. Crnu cokoladu iskomadati, sipati malo ulja i na blagoj vatri rastopiti. Belu cokoladu sam otopila u mikrotalasnoj, isti postupak, raskomadala, malo ulja, uljkuciti mikrotalasnu na 700 W, otvarati s vremena na vreme, malo promešati, pa nastaviti sa rastapanjem. Kada je i bela spremna, presuti je u kesu za zamrzivac. Crnu cokoladu naneti na kolac, pa nanositi belu. Iseći vrh kesice, pa sipati crte cokolade vodoravno, po dužini kolaca, napraviti mali razmak između crta. A zatim uzeti neki štapić, ja sam onaj za ražnjice, pa povlacići uzdužne crte (po širini kolaca), gore dole, tako cete dobiti šarenu površinu.

Savet

Ohladiti i uživati :)