

Crno-bela carolija



Sastojci

Kora:

- 7 jaja
- 140 g šecera u prahu
- 100 g cokolade
- 140 g mlevenih lešnika
- limunova kora

Fil:

- 150 g putera
- 80 g šecera
- 4 žumanca
- 2 vanilin šecera

Glazura:

- 200 g cokolade
- 50 g šecera
- malo mleka

Priprema

Dobro umutiti žumanca, šecer i rastopljenu cokoladu, dodati lešnike, narendan limun i cvrsto ulupan sneg od belanaca.

Peci u kalupu oko 40 min na 200 stepeni.

Ohladjenu koru podeliti na tri dela i filovati kremom od vanile.

Krem ne treba kuvati,vec samo dobro umutiti puter, šecer, žumanca i vanilu. Filovati sve tri kore. Odozgo glazura od cokolade.