

## **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, šefer, žumanca i vanilu. Filovati sve tri kore. Odozgo glazura od cokolade.