

## *Vocna carolija*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **10** jaja
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**praška za pecivo
- **10 kašika**brašna
- **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 čokolade
- **100 g**bele čokolade
- **maloulja**

## **Priprema**

Za kore. Ulupajte 5 belanaca dodati 5 kašika šećera, 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 čokoladu dodati i mešati da se ne zalepi čokolada za dno. U meuvremenu razmutiti gustin i šećer 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 šećera i 4 dl vode da vri, sipati voće (ja sam imala smrzuće 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, voćni fil, 1/2 belog fila, crna kora, 1/2 belog fila, glazura od čokolade.

Glazura. Crnu čokoladu iskomadati, sipati malo ulja i na blagoj vatri rastopiti. Belu čokoladu sam otopila u mikrotalasnoj, isti postupak, raskomadala, malo ulja, uljukuciti 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 čokoladu naneti na kolac, pa nanositi belu. Iseci vrh kesice, pa sipati crte čokolade vodoravno, po dužini kolaca, napraviti mali razmak između crta. A zatim uzeti neki štapić, ja sam onaj za ražnjice, pa povlaciti uzdužne crte (po širini kolaca), gore dole, tako ćete dobiti šarenu površinu.

## **Savet**

Ohladiti i uživati :)