

okoladna Joja



Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 300 g šecera
- 1 kašika sirceta
- 2 kašike brašna
- 350 g oraha (pola seckanog, pola mlevenog)
- 100 g seckane cokolade za kuvanje

Fil:

- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- 6 kašike gustina
- 10 žumanaca
- 150 g prah šecera
- 1, 1/2 margarin
- 100 g cokolade za kuvanje
- 3 vanilin šecera
- 100 g šlaga (za filovanje odozgo)

Priprema

Kora: Belance penasto umutiti, dodati 300 g šecera. Mutiti dok ne bude cvrst sneg. Rucno sa varjacom umešati brašno, orah mleven, orah seckan i seckanu cokoladu. Polako mešati, dok se ne sjedini sve.

Peci u veci pleh od rerne, obložen papirom ili namazan mašcu i posut brašnom. Peci na 180 oko 20 minuta. Probosti sa cackalicom, za proveru dali je pecena kora.

Fil: Umutiti sa žicom žumanca i dodati 50 g šecera, 6 kašike gustina i malo mleka, oko pola šoljice da može lepo da se umuti. Ostatak mleka i 200 g šecera, što je preostalo, staviti da vri, smanjiti na tihu vatru, polako sipati žumanca koja ste predhodno umutili sa gustinom i neprestano mešati.

Kada je gotovo ohladiti najbolje u hladnu vodu staviti šerpu ili prebaciti u drugi sud, pa u vodu ili prekriti sa šecerom u prahu i kesom preko, da se ne bi grudvice tj. korica napravila do vas je.

Penasto umutiti 1, 1/2 margarin sa 150 g prah šecera, dodati ohladjen fil. Mutiti dok se ne sjedini.

Fil podeliti na 2 dela, I deo umutiti 3 vanil šecera, II deo umutiti 100 g otopljene cokolade.

Filovati: kora, crni fil, beli fil, od gore šlaga.