

Dvobojna pena sa kandiranim vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gotove podloge za torte

Bela pena:

- 300 g bele cokolade
- 1,5 dl mleka
- 3 dl slatke pavlake

Crna pena:

- 130 g cokolade za kuvanje
- 4 kašičice neskafe
- 30 g maslaca
- 4 jajeta
- 3 kašike šecera

Za ukrašavanje:

- kandirano voće

Priprema

Bela pena: razmekšati belu cokoladu, pomešati sa mlekom pa na umerenoj temperaturi kuvati uz stalno mešanje. Dodati ovoj smesi slatku pavlaku. Sve dobro izmešati i ostaviti u frižideru oko tri sata.

Crna pena: rastopiti cokoladu za kuvanje, dodati neskafo i komadice maslaca. Sve dobro izmešati u homogenu smesu i dodati žumanca i šećer pa na umerenoj temperaturi mešati dok se ne dobije glatka smesa. Ulupati sneg od belanaca pa dodati ovoj smesi i ovu penu staviti u frižider oko 3 sata.

U međuvremenu modlom za kolace (razlicitih oblika) pravimo kolacice od gotove podloge za tortu. U tanjiric za serviranje staviti kuglu bele i kuglu crne pene, nekoliko "kolacica" i ukrasiti kandiranim vocem.