

Crno-beli kolutovi

Super su i veoma jednostavni :))

1 Razdvojiti belanca od zumanaca pa mutiti prvo belanca dok se nedobije cvrsti sneg.Polako dodavati jedno po jedno zumance,pa nakon toga secer,brasno i kakao.Dobijenu smesu presuti u pleh oblozen pek-papirom i peci oko 20 minuta.

2

3

4 Kada se kora ispece izruciti je u predhodno pokvasenu kruku,ali tako da kora dodje na jedan deo krpe da bi se onim drugim delom mogla prekriti.Ostaviti da se hlađe.

5

6

7 Brasno i secer razmutit sa malo mleka,pa ostatak od 0,7 l mleka staviti da prokuva.Sipatu smesu od brasna i secera pa kuvati dok se ne stegne.

8

Sastojci:

za koru:

jaja 7

secera 7 kasika

brasna 5 kasika

kakao 2 kasike

za fil:

mleka 0,7 l

brasna 5 kasika

secera 5 kasika

margarina 250 g

secera u prahu 100 g

10 K se dobijeni krem hлади posebно умутити маргарин са сечером у праху. Сједини то двоје и филовати кору.

11

12

13 Кадо нафиловану кору полаку увлајати у ролат и оставити у фризидер да се хлади.

Napomena:

Мој савет је да добијени крем када сједините са маргарином и сечером у праху пре наносења на кору ставите мало у фризидер да се стегне, али опет не првите да би се могло мазати.