

Bela carolija - krem

Pa ne bih mogla nista napisati sto moze opisati ovu carobnu poslasticu.

1 Umutiti belanca sa secerom.

2

3

4 Posebno umutiti polovinu slatke pavlake (65g).

5

6

7 Drugu polovinu slatke pavlake (65g) i belu cokoladu rastopiti na pari.

8

9

10 Pomesati slatku pavlaku sa pavlakom i cokoladom, i u to lagano umesati umucena belanca. Kad se to dobro sjedini dodati 100g muslija.

Sastojci:

bele cokolade 150g

muslija (najbolje tropiko) 150g

secera 70g

belanca 4

cokolade za kuvanje (ja uvek koristim 100g

slatke pavlake 130g

11

12

13 Gladiti u nekoj dekorativnoj ciniji, ili jos bolje u malim cinijicama.

14

15 Podozgo ukrasiti glazurom od crne cokolade (rastopiti cokoladu sa malo putera i kasikom vode) i ostatkom muslija.

Napomena:

Zao mi je sto nemam sliku! Ali u svakom slucaju je ukusnije nego sto izgleda!