

## 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 krpu,ali tako da kora dodje na jedan deo krpe da bi se onim drugim delom mogla prekriti.Ostaviti da se hladi.

**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

kakaa 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 hladi posebno umutiti margarin sa secerom u prahu.Sjediniti to dvoje i filovati koru.

**11**

**12**

**13** ako nafilovanu koru polaku uvaljati u rolat i ostaviti u frizider da se hladi.

**Napomena:**

Moj savet je da dobijeni krem kada sjedinite sa margarinom i secerom u prahu pre nanosenja na koru stavite malo u frizider da se stegne,ali opet ne previse da bi se moglo mazati.