

Kolac Amor-Amor



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 5žumanaca
- 1jaje
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**ulja
- 1kisela pavlaka
- 8 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 750 **ml**vode
- 2 **kesice**pudinga od vanile
- 9 **kašika**šecera
- 6belanaca

Priprema

Umutiti žumanca, jaje i šećer penasto. Dodati ostale sastojke za koru pa ispeci na 200 C, oko 20 minuta. Skuvati puding u vodi sa tri kašike šećera. U vrući puding umešati umućena belanca koja smo umutili sa 6 kašika šećera. Mutiti lagano rukno varjačom da bi krem bio vazdušast. Na ohlaenu koru sipati topao fil i ostaviti da se stegne. Ukrasiti šlagom.

Savet