

Somloi Galuska



težina: **srednje**

za: **6** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Žuti biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Tamni biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašike brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za krem:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 7 dlmleka
- 6 kašikašecera
- 250 mlslatke pavlake

Za punc:

- 250 mlvode
- 100 mlruma

- 2 narandže
- 150 gšecera

okoladni preliv:

- 150 mlvode
- 100 gšecera
- 200 gMenažokolade
- 100 mlruma

I još:

- 250 mlslatke pavlake
- 200 gseckanih oraha

Priprema

Prvo skuvati krem, da bi se ohladio. U mleku skuvati puding, pa ga ostaviti da se ohladi. Sjediniti ga sa umucenom pavlakom. Za žuti biskvit: Umutiti penasto belanca, dodati šećer, pa jedno po jedno žumance. Varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ispeci biskvit da fino porumeni. Na isti način spremiti i tamni biskvit. Za punc: Sskuvati šećerni sirup, dodati sok i koru od narandže i rum. okoladni preliv: Napraviti tako što u šećerni sirup dodamo Menaž čokoladu izlomljenu na kocke, da se otopi, staviti rum, kuvati da se malo zgusne. Slagati kolac. Prvo iskidati tamni biskvit, preliti puncem, pa kremom, posuti seckanim orasima, pa preliti čokoladnim prelivom. Žuti biskvit iskidati pa poslagati u pleh, preliti puncem, posuti seckanim orasima pa čokoladnim prelivom. Umutiti slatku pavlaku, pa špricom naneti ružice. Ohladiti kolac pa poslužiti.

Savet