

Romanticna lambada



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7jaja
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za prelivanje kora:

- **400 ml**Fanta soka

Za I fil:

- **500 ml**mleka
- 1puding od vanile
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**šecera
- **150 g**margarina

Za II fil:

- **1 l**Fanta soka
- **200 g**šecera
- 3pudinga od vanile
- **150 g**margarina

Za fondan:

- **1 puna kašika** meda
- **50 g** margarin
- **1 kesica** želatina
- **30 ml** vode
- **600 g** šecera u prahu
- crvena i crna boja za kolace
- srebrne perle
- **20 g** šecernih srca

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom dok ne pobeli smesa. Dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo, izmešati varjacom i peci u pleh obložen pek papirom na 200 C oko 10 minuta. Napraviti 2 ovakve kore.

Za I fil razmutiti puding sa brašnom i mlekom, dodati šecer i zakuvati u preostalo mleko. Ohladiti uz povremeno mešanje da se ne bi stvorila korica.

Za I fil je potrebno da puding razmutite sa malo fante, dodate šecera i zakuvati u preostalom soku na uobicajeni nacin. Ohladiti. Margarin umutite penasto pa dodajte I fil i napravite glatku kremu.

Za II fil umutite margarin pa dodajte II fil i umutite kremasto.

Kore natopite fanta sokom. Na koru stavite ceo I fil, pa II fil, pa koru. Drugu koru premažite samo ja jednom kašikom fila da fondan ne bi klizio. Dobro rashladiti.

Za fondan otopite med, dodajte margarin. Želatin prelijte mlakom vodom i ostavite par minuta da nabubri. Sklonite sa šporeta, pustite par minuta da se prohladi pa dodajte nabubrela želatin. Mešajte da se smesa izjednači. U vanglu sipajte pola šecera u prahu, napravite udubljenje i sipajte polako smesu, mešajte varjacom. Polako dodajte šecer i umesite glatko testo. Fondan je gotov kad se ne lepi za ruke. Na radnu površinu stavite prijanjajucu foliju preklapajuci je. Ja sam tri puta stavila foliju tako da mi je bila potrebna radna površina od oko 80x40 cm. Podelite na više delova, dodajte boje i ukrašavajte po vašem izboru.

Dobro rashladite i uživajte u pogledu ali i ukusu!

Savet