

## *Lambada kolac (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 2 **kašikeulja**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kesicapraška** za pecivo

#### **Žuti fil:**

- 1 **lvode**
- 2 **kesicestep** soka od narandže
- 9 **kašikašecera**
- 3pudinga od vanile

#### **Beli fil:**

- 1 **lmleka**
- 100 **ggustina**
- 7 **kašikašecera**
- 125 **gmargarina**

#### **Glazura od cokolade:**

- 100 **gcokolade**

- 5 kašikaulja

## Priprema

Belanca umutite sa šećerom i postepeno dodajte jedno po jedno žumance. Zatim ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve pomešajte i sipajte u nauljen pleh i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite sa strana.

Vodu pomešajte sa step sokom i kuvajte. Pomešajte puding sa šećerom dodajte u vodu koju ste razmutili sa sokom. Skuvani fil odmah prelijte preko pecene kore i ostavite da se ohladi i stegne.

Mleko skuvajte i malo izdvojite. Gustin pomešajte sa šećerom i mlekom koje ste izdvojili i sipajte u vrijuce mleko, smanjite vatru i kuvajte neprestano mešajući dok se ne zgusne. Skuvani fil ostavite sa strane da se ohladi i stegne. Penasto umutite margarin i pomešajte sa ohlaenim filom. Prelijte preko ohlaenog žutog fila i ravnomerno rasporedite.

Poreejte kesks preko belog fila.

Prelijte glazurom od cokolade.

Ostavite nekoliko sati da se stegne. Secite i služite.

## Savet