

Lambada

Sastoјci

Testo:

- 6 jaja
- 150 g šecera
- 150 g brašna

Žuta krema:

- 1 l gaziranog soka (ja koristim fantu)
- 3 pudinga od vanile
- 7 kašika šecera
- keks petitber (po vašoj želji)

Bela krema:

- 6 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 5 dl mleka
- 250 g margarina

Glazura:

- 100 g cokolade
- 70 g margarina

Priprema

Umutiti belanca i odložiti sa strane.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom, postepeno dodavati brašno. Na kraju lagano umješati sneg od belanaca, (koje ste odložili). Ispeci biskvitno testo.

U soku skuvati puding od vanile i šecer. Vrucim preliti preko pecene kore.

Brašno i šecer umututi sa malo mleka i skuvati sa preostalim mlekom.

U ohlaenu kremu, dodati penasto umucen margarin.

okoladu i margarin rastopiti na laganoj vatri.

Postupak: Peceni biskvit, preliti žutom vrelom kremom i na nju složiti keks, namocen u mleku.

Ohlaen kolac, premazati belom kremom i preliti glazurom od cokolade.