Oranž kolac

težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit

- **3**jaja
- **120 g**šecera
- **110 g**brašna
- **3 kašike**vruce vode
- **1**prašak za pecivo

Fil 1

- **800 ml**mleka
- **7 kapika**šecera
- **2 kesice**pudinga vanila

Fil 2

- **800 ml**vode
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**soka koji se rastvara od narandže
- **180 g**griza
- **100 g**šlaga

Priprema

U 900ml vode prvo razmutiti sok od narandže. Zatim posebno umutiti 3 jajeta sa šecerom, pa dodati 3 kašike

vruce vode, brašno i prašak za pecivo. Koru peci na 180 C u zagrejanoj rerni da lepo pozuti. Kad se ispece natopiti je sa 150 ml soka od narandže.

Dok se biskvit pece, skuvati klasican puding. 2 kesice praha razmutiti u 100ml mleka, dodati šecer pa ga skuvati u preostalih 600 ml mleka. Kad ispecemo i natopimo biskvit, prelijemo ga skuvanim pudingom iako je vruc, pa stavimo u frižider dok stigne fil 2.

U preostali sok oko 750ml (naravno ne mora biti tacno toliko) dodamo šecer pa stavimo da prokljuca. U to polako sipati 180g griza muteci polako mikserom da se ne bi stvorile grudvice. Kad se griz skuva preliti ga preko kolaca i vratiti u frižider da se ohladi. Nakon toga ukrasiti šlagom kolac.

Savet

Šeer možete u svim fazama dodati ili smanjiti u zavisnosti od toga kako ko voli. Sok se može koristiti i od breskve, maline, tropskog voa ali je narandža baš osvežavajua. Prijatnooo.....