Kolac Amor-Amor



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **5**žumanaca
- **1**jaje
- **7 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **1**kisela pavlaka
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **750 ml**vode
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **9 kašika**šecera
- **6**belanaca

Priprema

Umutiti žumanca, jaje i šecer penasto. Dodati ostale sastojke za koru pa ispeci na 200 C, oko 20 minuta. Skuvati puding u vodi sa tri kašike šecera. U vruci puding umešati umucena belanca koja smo umutili sa 6 kašika šecera. Mutiti lagano rucno varjacom da bi krem bio vazdušast. Na ohlaenu koru sipati topao fil i ostaviti da se stegne. Ukrasiti šlagom.

Savet