

# **Kolac sa narandžom i piškotama**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **4** jajeta
- **200** g šećera
- **150** gm levene plazme ili petit keksa
- **100** g brašna
- **125** ml mleka
- **125** ml ulja
- **1** kesica prsačka za pecivo

### **Za fil:**

- **750** mlusa od narandže
- **2** kesice pudinga od vanile
- **50** g šećera
- **1** kesica želatina
- **5** kašikavode

### **I još:**

- **3** kesice šlaga u prahu
- **400** ml mleka

- **100 g**Menaž cokolade
- **200 g**bebi piškota
- **200 ml**usa od narandže
- malocimeta

## **Priprema**

Za testo: Belanca cvrsto umutiti sa šecerom. Žumanca umutiti sa mlekom i uljem. Keks, brašno i prašak za pecivo pomešati. U umucena belanca dodati umucena žumanca i mutiti kratko na slaboj brzini. U masu lagano dodati smesu od keksa i polako promešati da masa ne bi pala. Izliti u podmazan pleh ili velicine 25x30 cm i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Za fil: U šerpu sipati 500 ml soka od narandže sa šecerom i prokuvati. Želatin razmutiti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri. Puding pomešati sa ostatkom soka i dodati prokuvanom usu. Skuvati gust fil i dodati želatin pa sve promešati i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Umutiti šlag sa mlekom. Jedan mali deo šлага ostaviti za dekoraciju. Ohlaen biskvit poprskati sokom od narandže, premazati fil, pa šlag, porati piškote koje su nakvašene u mešavini usa od narandže i malo cimeta. okoladu istopiti sa malo ulja. Sipati u kesu kojoj smo na kraju odsekli malu rupicu. Preliti preko piškota, a odgore dekorisati sa šlagom.

## **Savet**