

Kolac sa narandžom i piškotama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g mlevene plazme ili petit kekisa
- 100 g brašna
- 125 ml mleka
- 125 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 750 ml soka od narandže
- 2 kesice pudinga od vanile
- 50 g šecera
- 1 kesica želatina
- 5 kašika vode

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 šlaga ostaviti za dekoraciju. Ohla?en biskvit poprskati sokom od narandže, premazati fil, pa šlag, por?ati 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