

Tuti fruti kolac



Sastojci

Za patišpanj:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 2 pudinga od cokolade
- 2 pudinga od maline ili jagode
- 15 kašika šecera
- 4 jaja
- 4 kašika brašna
- 1,5 pakla margarina sa ukusom pavlake
- 100 g kokosa
- 100 g suvog grožž'a
- 1 pomorandža (koristi se i korica i sok)
- 50 g krupno seckanih lesnika
- može još neko voce po ukusu

Priprema

Najpre ispeci tri patišpanja od po 2 komada jaja 2 kašika šecera i 2 kašika brašna i malo praška za pecivo.

Staviti prvi patišpanj u pleh pa preko njega sipati skuvani puding od cokolade kome je kad je ohladjen dodat 1/3 pakle umucenog margarina. Odozgo ponovo staviti drugi patišpanj pa preko njega na isti nacin naneti puding od

maline sa umucenim margarinom, preko toga opet staviti koricu patišpanja.

U poseban sud umutiti 4 žumanca, dodati 5 kašika šecera, 4 kašike brašna i skuvati krem u 1/2 litara mleka. Kada je dovoljno ukuvano, dodati kokosovo brašno, suvo groždje i rendanu koricu pomorandže i sok od cele pomorandže kao i 1/3 margarina. Sve to sipati preko treće korice patišpanja.

Kada se ohladi umutiti cvrsto preostala belanca sa šecerom pa naneti na treci fil. Po želji odozgo se može staviti i šlag (belanca se mogu upotrebiti za belu vocnu tortu) i dobro ohladiti. Izuzetan ne mnogo skup recept.