

okopomo



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 26 kašika šecera
- 12 kašika kakao
- 12 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 1 l mleka
- 1 prašak za pecivo
- 1 puding od vanile
- 2 vece pomorandze
- 1 limun
- 2 šlaga kesice

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 12 kašika šecera, kada se dobije cvrst sne ubaciti žumanca i mutiti jos par minuta. Ubaciti ulje i 12 kašika mleka uz mucenje mikserom.

Kroz sito prosejati brašno kakao i prašak za pecivo ubaciti u predhodno umucena jaja i polako mešati kašikom. Kada se dobije ujednacena smesa uliti u podmazan i brašnom posut kalup (okrugao ili tepsiju). Peci 30 minuta na 175 stepeni.

Za to vreme prokuvati 1/2 l mleka sa 10 kašika šecera i time preliti koru kada bude pecena. U mericu sipati sok od 2 iscedjene pomarandze i limuna i dodati vode toliko da bude 0.5 l tecnosti.

Izdvojiti 1 dl i sa timi razmutiti puding, a ostatak pomešati sa 4 kašike šecera, struganom korom od pomorandže i staviti u šerpicu da se kuva. Kada provri ubaciti puding i kuvati par minuta. Smesu razliti po kori.

Kada se kolac prohladi na sobnoj temperaturi staviti u frižider da se još prohladi oko 1 sat pa zatim pokriti šlagom.