

Lepi kolac



Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil 1 :

- 1 l gaziranog soka od narandže
- 12 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile

Fil 2 :

- 1 l mleka
- 10 kašika gustina
- 12 kašika šecera
- 1 margarin
- malo šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- oko 250 g keksa

Priprema

4 jaja, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna i prašak za pecivo sjediniti i peći u podmazanom plehu na oko 220 C.

Sok staviti da prokljuca, 12 kašika šecera i 3 pudinga sjediniti i kuvati u soku. Ohladjen žuti fil sipati preko patišpanja.

U drugu posudu skuvati 1 l mleka sa šecerom i gustinom. Mikserom mutiti 1 margarin sa malo šecera i dodati u prohladjeni beli fil od gustina.

Zatim taj fil podeliti na dva dela, jedan ostaje beo, a u drugi dodati 100 g rastopljene cokolade. Preko žutog fila ide beli, zatim keks pa crni fil.

Odozgo staviti šlag i narendati zamrznuto srce od narandže. Prijatno!