

Lambada (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 9 kašikabrašna
- 9 kašikašecera

Fil I:

- 3pudinga od vanille
- 10 kašikašecera
- 1 Isoka od narandže
- petit keks

Fil II:

- 4 kašikebrašna
- 5 kašikašecera
- 500 mlmlijeka
- 150 gmargarina

Glazura:

- 200 gcokolade
- 6 kašikaulja

Priprema

Bjelanca odvojiti od žumanjca. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg. Nakon što smo umutili ostavimo ih po strani. U žumanca dodamo 9 kašika šecera te umutimo pjenasto i zatim dodamo brašno. Kada sve sjedinimo u žumanac dodamo umuceni bjelanac. Izrucimo u pouljen i pobrašnjen pleh te pecemo na 180 stepeni 20-25 minuta.

Dok se kora pece pripremite fil. U zdjelu za mucenje uspite 3 pudinga od vanile, i 10 kašika šecera. Od litre soka odvojite malo kako biste umutili gore navedeno. Ostatak soka staviti da prokuha i u njega izliti smjesu te miješati dok ne postane cvrsta. Preliti preko kore dok je toplo da bi se fil spojio sa korom i ne bi se micao.

Preko fila poredajte keks petit.

Za fil II: u zdjelu za mucenje uspite 4 kašike brašna i 5 šecera te od litra mlijeka odvojite malo kako biste umiješali. Ostatak mlijeka da prokuha. Kada prokuha smjesu istresite u mlijeko uz miješanje dok ne postane cvrsta. Nakon sto je gotova izliti u drugu posudu te ostaviti na hlaenje.

Kada se fil ohladio u njega dodajte 150g maslaca te dobro izmiješajte i premažite preko kekisa.

Za glazuru istopite cokoladu i prelijte kolac. Uživajte.

Savet

Na okoladu možete dodati tanko izrezane kriške Narandže .