

## **Lambada (3)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **5**jaja
- **9** kašikašecera
- **9** kašikabrašna

#### **Fil od narandže:**

- **1** lsoka od narandže
- **10** kašikašecera
- **3**pudinga od vanilije
- **1**vanilin šefer

#### **Beli fil:**

- **500** mlmleka
- **4** kašikebrašna
- **5** kašikašecera
- **150** gmargarina

#### **I još:**

- nekoliko keksa
- **1** cašacokoladne glazure

## **Priprema**

Razdvojiti belanca od žumanaca i izraditi u sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno i umutiti, a onda špatulom dodati sneg od belanaca i ujednaciti smesu.

Pleh nauljiti, pobrašniti i uliti smesu. Peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Dok se biskvit peče, napraviti fil od narandžinog soka. Umalo soka razmutiti puding, a ostatak staviti sa šećerom da provri. U provreli sok sipati puding i kuvati do željene gustine.

Vrucim filom zaliti još vruc biskvit i fino ga rasporediti.

Preko poreati sloj keksa i ostaviti da se hlađi.

Za beli fil razmutiti brašno sa malo mleka, a ostatak od 500 ml staviti da prokuva. Skuvan fil ostaviti da se hlađi, a onda ga sjediniti sa izraenim margarinom. Premazati ga preko sloja od keksa i ostaviti da se stegne. Gotov kolac preliti cokoladnom glazurom i seci na kocke.

## **Savet**