

Lambada (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna

Fil od narandže:

- 1 Isoka od narandže
- 10 kašikašecera
- 3pudinga od vanilije
- 1vanilin šecer

Beli fil:

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

I još:

- **nekoliko**keksa
- 1 **cašac**okoladne 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 pece, 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 vruć biskvit i fino ga rasporediti.

Preko poređati sloj keksa i ostaviti da se hladi.

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

Savet