

## *Labudovo jezero*



### **Sastojci**

#### **Za tri kore:**

- 15 jaja
- 15 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika vode
- 3 praška za pecivo

#### **Za crni fil:**

- 1 l mleka
- 4 pudinga od cokolade
- 100 g cokolade sa lešnicima
- 1 margarin za kolace
- 8 kašika šecera

#### **Za žuti fil:**

- 1 l mleka
- 7 kašika šecera
- 4 pudinga od vanile
- 9 žumanca
- 1 margarin za kolace

#### **Za beli fil:**

- 300 g šlaga
- 300 g mleka u prahu
- 3 dl kisele vode

## Priprema

Kora: Umutiti 5 belanca sa 5 kašike šecera, dodati 2 žumanca, 4 kašike brašna, 4 kašike mlevenih oraha, 4 kašike vode i jedan prašak za pecivo.

Tako ispeci 3 kore.

Crni fil: Od litru mleka odvojiti malo, pa razmutiti puding. Ostatak mleka, staviti sa šecerom da provri. U vrelo mleko, dodati puding i kuvati na tihoj vatri. U vruć fil, dodati izlomljenu čokoladu. Kada se fil ohladi dodati umućen margarin.

Žuti fil: Pomešati puding sa preostalim žumancima i jako malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri, dodati šecer u vruće mleko. Dodati prethodno pripremljenu smesu, kuvati na tihoj vatri. U hlan fil dodati umućen margarin. Bbeli fil: Umutiti šlag sa kiselom vodom, dodati mleko u prahu i još malo mutiti.

Redosled filovanja: Kora, jedna trećina crnog fila, jedna trećina žutog fila i jedna trećina belog, pa opet kora, crni fil, žuti fil, beli fil, kora, crni fil, žuti fil i beli fil. Ukrasiti po želji.