

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 šлага
- 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 tijoj vatri. U vruc fil, dodati izlomljenu cokoladu. Kada se fil ohladi dodati umucen margarin.

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

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