

Lambada kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

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

Žuti fil:

- **1** lsoka od narandže
- **10** kašikašecera
- **1** kesicavanil šecera
- **3** kesicepuđinga od vanile

Beli fil:

- **500** ml mleka
- **4** kašikebrašna
- **5** kašikešecera
- **150** g margarina

Glazura:

- **100** g cokolade
- **1** kašikamleka
- **1** kašikaulja

I još:

- **150 g** petit keksa

Preparacija

Belanca odvojimo od žumanaca, žumanca penastk izmutimo sa šećerom i dodamo brašno muteci dok se lepo sjedini belaca izlupati u šam i na kraju satavimo satojke laganim pokretom.

Smesu sipamo u pouljeni pleh i pecemo na 180C oko 20 minuta dok porumeni.

Dok se kora pece spremamo fil od narandže, od ukupnog soka odvojimo 2 dl, a ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom u 2 dl soka razmutimo puding i ukuvamo u provreli sok mešamo dok se ne zgusne i krenu mehurici. Vreo fil sipamo na vrucu koru. Na vruc fil izredjam petit keks.

Ostavimo da se fil stegne i ohladi, a keks se omeksa od vrueg fila. Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl i u to razmutimo brašno, a ostatak mleka stavimo da se kuva sa šećerom kada provri ukuvamo razmuceno brašno. Odtavimo malo da se prohladi i umiksamo margarin, i fil rasporedimo po keksu.

Kad se ohladi otopimo na tihoj temperaturi cokoladu sa mlekom i uljem i premažemo kolac.

Odložimo na hladno mesto 2-3h i spremno pa posluženje.

Savet

Za ljubitelje narandže prava poslastica.