

Lambada

Sastojci

Testo:

- 6 jaja
- 150 g šecera
- 150 g brašna

Žuta krema:

- 1 l gaziranog soka (ja koristim fantu)
- 3 pudinga od vanile
- 7 kašika šecera
- keks petitber (po vašoj želji)

Bela krema:

- 6 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 5 dl mleka
- 250 g margarina

Glazura:

- 100 g čokolade
- 70 g margarina

Priprema

Umutiti belanca i odložiti sa strane.

Penasto umutiti žumanca sa šećerom, postepeno dodavati brašno. Na kraju lagano umješati sneg od belanaca, (koje ste odložili). Ispeci biskvitno testo.

U soku skuvati puding od vanile i šećer. Vrućim preliti preko pečene kore.

Brašno i šećer umutiti sa malo mleka i skuvati sa preostalim mlekom.

U ohlaenu kremu, dodati penasto umućen margarin.

okoladu i margarin rastopiti na laganoj vatri.

Postupak: Pečeni biskvit, preliti žutom vrelom kremom i na nju složiti keks, namocen u mleku.

Ohlaen kolac, premazati belom kremom i preliti glazurom od čokolade.