

Lambada kolac



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 kašika ulja
- 1 kašika vrele vode
- malo praška za pecivo
- 5 kašika brašna

Narandžasti fil:

- 1 l soka (po želji fanta ili neki drugi)
- 3 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- malo narandžaste boje u prahu za kolace

Beli fil:

- 500 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 6 kašika gustina
- 200 g margarina

Glazura:

- 200 g cokolade
- 90 g margarina

- 3 kašike ulja

Ostalo:

- 150 g keksa
- mleko (za umakanje keksa)
- cokoladne mrvice (za ukrašavanje)

Priprema

Kora: 5 belanaca ulupati u cvrsto šne. U drugoj ciniji umutiti 5 žumanaca 5 kašika šecera, 1 vanilin šecer, 1 kašiku ulja, 1 kašiku vrele vode, malo praška za pecivo, pa u to dodati 5 kašika brašna, zatim lagano varjacom dodati šne od belanaca. Peci na 200 stepeni 10 minuta.

Narandžasti fil: U 100 ml soka umutiti 3 pudinga od vanile sa 6 kašika šecera i malo narandžaste boje za kolace, a 900 ml soka staviti u šerpu, pa u tome skuvati puding. Vreo fil staviti na biskvit, zatim keks petit ber oko 150 g umakati u mleko i slagati na vreo puding.

Beli fil: 6 kašika gustina, 6 kašika šecera umutiti sa 100 ml mleka, a u 400 ml mleka staviti u šerpu i kad mleko provri, skuvati u njemu gustin. U ohlaen gustin dodati 200 g penasto umucenog margarina, pa sve fino umutiti i preliti preko petit keksa.

Istopiti 200 g cokolade i 90 g margarina, na tihoj vatri, dodati 3 kašike ulja, prohladiti i preliti preko belog fila.

Ukrasiti po želji. Prijatno!