

Trostruki užitak (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** kristal šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** prezli
- **1/2 kesice** prašak za pecivo

Fil:

- **750 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6** žumanaca
- **200 g** margarina
- **200 g** petit ber keksa
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** rumca
- **100 g** čokolade

Priprema

Kore: Umutiti belanca sa šecerom postepeno dodavati orah, brašno, prezle i prašak pecivo. Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 25 minuta. Fil: Mleko staviti da prokuva, šecer, puding i žumanca umutiti zajedno, pa dodati u kipuce mleko. Kuvajte još 3 minuta da se zgusne, sklonite sa ringle, ohladite i dodajte penasto umućen margarin. Fil podelite na dva dela u jedan deo staviti 100 g istopljene čokolade za kuvanje. Na

pecenu i ohladjenu koru staviti žuti fil, pa petit kekse koje smo predhodno umocili u mleko pomešano sa rumom. Preko petit keksa staviti crni fil pa pusuti mlevenim orasima. Ostaviti da se stegne pa seci na štanglice.

Savet