

Trostruki užitak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezle
- **2 kašike** brašna

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **6 kašika** šecera
- **6** žumanaca
- **150 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **250-300 g** keksa
- **oko 200 ml** mleka (za natapanje keksa)

Za dekoraciju:

- **100 g** čokolade ili
- **po potrebi** čokoladnih mrvica

Priprema

Umutiti penasto belanca sa šećerom (šećer dodati pri kraju mucenja), pa dodati mlevene orahe, prezle i brašno, i izmešati kašikom. Smesu preruciti u podmazan i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Od 800ml mleka odvojiti malo i dodati izmešanom prah pudinga, gustinu i šećeru, pa kad se sjedini uliti u ostatak provrelog mleka i kuvati dok se ne zgusne, pa mu odmah dodati umucena žumanca sa 150gr šećera i mešati na vatri da se sjedini. Kad se potpuno ohladi, dodati mu umucen margarin. Smesu podeliti na 2 jednaka dela, pa u jedan dodati 100gr otopljene cokolade.

Na koru (koja ostaje u plehu) preruciti žuti deo fila, pa preko njega reati keks natopljen u toplom mleku, pa preko keksa namazati tamni fil. Po želji dekorisati cokoladnim mrvicama ili narendati cokoladu.

Savet