

Kolac trostruki užitak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **200** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeprezli
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil:

- **700 ml** mleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** kašikagustina
- **6**žumanaca
- **200** gšecera
- **100** gcokolade
- **1**margarin

I još:

- **20** komadapetit beure
- malo mleka za potapanje keksa
- za posipanje rendana cokolada i mleveni orah

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca i dodavati redom sve ostale sastojke. Sipati masu u preh obložen papirom za pecenje i peci dok ne porumeni na 200 stepeni.

Stavite mleko da se greje (odvojte malo za razmucivanje pudinga). Umutiti žumanca sa šeferom. U drugoj posudi razmutiti puding i gustin u malo mleka pa spojiti sa žumancima i sve dobro umutiti pa sipati u provrelo mleko. Mutiti dok masa ne postane gusta i glatka. Kad se dobro ohladi umešajte umucen margarin i podelite fil na dva dela. Jedan ostaje žut, a u drugi ide 100 g otopljene cokolade.

Reati kora, žuti fil pa keks potopljen u mleko, pa crni fil. Posuti mlevenim orasima i rendanom cokoladom.

Savet

Uživajte u kolau :) Ja sam sekla štanglice, a vi možete kako želite jer se odlino see