# *Trostruki užitak (8)*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **6**belanaca
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**prezli
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za fil:**

- **6**žumanaca
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**margarina
- **650 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **100 g**crne cokolade

**I još:**

- petit keks
- **malo**mleka za natapanje keksa

## Priprema

Za koru: Belanca odvojiti od žumanaca i mutiti u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i brašno. Mutiti, pa dodati i orahe i prašak za pecivo. Lepo mikserom sve izmutiti, pa izliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Tj dok kora ne bude pecena, proveriti cackalicom.

Za fil: Mikserom mutiti žumanca, dodavajuci šecer. Puding umutiti odvojeno sa 100 ml mleka pa i to dodati žumancima. Ostatak mleka staviti da provri i kada provri, dodati ovu smesu i mešati par minuta dok se ne zgusne.

Kada se fil ohladi, margarin umutiti mikserom i dodati u smesu. Podeliti na 2 dela, i u jedan staviti otopljenu crnu cokoladu.

Reati kolac: Kora, žuti fil, petit keks potopljen u mleko, braon fil. Kada se ohladi i stegne, seci kolac i poslužiti. Po želji odgore može da se pospe orasima, keksom, rendanom cokoladom.

## Savet

Prijatno :-)