

Trostruki užitak (9)



Recepti.com

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**belanaca
- **200** gšecera
- **2** kašikeulja
- **150** gmlevenih lešnika (peceni)
- **3** kašikeprezli
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Krema:

- **1** lmlaka
- **6**žumanca
- **150** gšecera
- **4**pudinga sa ukusom vanile
- **1** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje

Glazura:

- **100 g** crne cokolade
- **2 rebrabele** cokolade
- **4 kašikeulja**

Još:

- **otprilike** petit keks
- **1 dl** mleka

Priprema

Umutiti belance sa šecerom da bude cvrst sneg. Iskljuciti mikser pa dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo, prezlu i lešnike i na kraju ulje. Lagano izmešati varjacom. Sipati u podmazan pleh i peci na 180°C.

Za fil u malo mleka penasto umutiti žumanca, šecer, puding i brašno i zakuvati u ostatku mleka. Kada se zgusne skinuti sa šporeta i prekriti fil providnom folijom da se nebi korica uhvatila. U hladan fil staviti margarin isecen na listice i dobro izraditi mikserom. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaviti žuti, a u drugi dodati istopljenu cokoladu na pari (100 g) i dobro umutiti mikserom.

Glazura: Istopiti na pari crnu cokoladu sa 3 kašike ulja. Istopiti belu cokoladu sa 1 kašikom ulja.

Na tacnu staviti biskvit preko biskvita staviti tamnu kremu pa preko poreati petit keks koji umacemo u mleko, preko keksa žuti fil i odozgo glazura od crne cokolade, a sa belom poprskati preko crne glazure.

Savet

Veoma kremast i izdašan kola.