Tri užitka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **200 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **5 kašika**brašna

Za fil:

- **1 l**mleka
- **250 g**šecera
- **3** puding od vanile
- **2 kašike**gustina
- **7**žumanaca
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade

Ostalo:

- **400 g**keksa
- **250 g**šlag krema
- **2 šoljice**kuvane kafe
- **350 ml**kisele vode

Priprema

Mikserom umutiti belanca i šecer u cvrstu penu. Dodati mlevene orahe i brašno i lagano sjediniti kašikom. Peci u cetvrtasti pleh obložen pek papirom na 180 C.

Sedam žumanaca, tri pudinga i gustin sjediniti sa 100 ml hladnog mleka. U šerpu sipati 900 ml mleka i šecer da prokljuca. U kljucalo mleko zakuvati žumanca i puding i ostaviti da se dobro ohladi.

U ohlaen fil dodati 1 omekšali margarin i dobro izmiksati. Fil podeliti na 2 dela, u jedan deo staviti rastopljenu cokoladu.

Skuvati 2 šoljice kafe bez šecera i staviti da se ohladi. Na patišpanj naneti fil sa cokoladom, preko njega reati keks potopljen u kafu, preko keksa naneti žuti fil, pa opet keks natopljen u kafu.

Umutiti šlag krem za hladnom kiselom vodom i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet