

Trostruki užitak

Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 5 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 šaka seckanih oraha

Fil:

- 1/2 l mleka
- 12 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 žumanceta
- 1 margarin
- 100 g čokolade
- 200 g petit keksa
- 4 dl jake crne kafe
- 1,5 dl mleka (za natapanje kore)

Priprema

Pomešati sastojke za koru i peci. U 1/2 l mleka zakuvati 2 pudinga, 12 kašika šecera, dodati 2 žumanceta i prokuvati.

Kada se ohladi dodati margarin. Potom podeliti u dva dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu.

Koru poprskati sa mlekom, pa reati braon fil, keks potapan u jaku crnu kafu, žuti fil i odozgo možete posuti mlevene orahe.