

Trostruki užitak (2)



Sastojci

Kora:

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

Fil:

- 6 žumanaca
- 700 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 150 g šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 200 g margarina

Ostalo:

- 200 g petit keksa (celog)

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg, postepeno dodavajuci šecer, lagagno dadajte brašno, orahe i pola praška za pecivo. Sjedinite fino smesu, sipajte u podmazan pleh i pecite na 200 C 25 minuta.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i pudingom sa 100 ml mleka, presostalo mleko staviti, da prokuva u kipuce

mleko, dodajte smesu sa žumancima i kuvajte uz neprstano mešanje oko 4 minuta, sklonite sa vatre i ohladite.

Umutite penasto margarin i dodajte ohladjenoj smesi. Podelite smesu na dva dela, u jedan deo stavite 100 g otopljene cokolade.

Ohlaenenu koru filovati, prvo žuta krema, na to složiti petit keks, preko toga premažite cokoladnu kremu.

Ceo kolac pospite sitno seckanim orasima. Secite na štanglice kad se stegne.