Trostruki užitak (5)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**kristal šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**prezli
- **1/2 kesica**prašak za pecivo

Fil:

- **750 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **6**žumanaca
- **200 g**margarina
- **200 g**petit ber keksa
- **100 ml**mleka
- **2 kašike**ruma
- **100 g**cokolade

Priprema

Kore: Umutiti belanca sa šecerom postepeno dodavati orah, brašno, prezle i prašak pecivo. Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 25 minuta. Fil: Mleko staviti da prokuva, šecer, puding i žumanca umutiti zajedno, pa dodati u kipuce mleko. Kuvajte još 3 minuta da se zgusne, sklonite sa ringle, ohladite i dodajte penasto umucen margarin. Fil podelite na dva dela u jedan deo staviti 100 g istopljene cokolade za kuvanje. Na

pecenu i ohladjenu koru staviti žuti fil, pa petit kekse koje smo predhodno umocili u mleko pomešano sa rumom. Preko petit keksa staviti crni fil pa pusuti mlevenim orasima. Ostaviti da se stegne pa seci na štanglice.

Savet