

Trostruki kremasti užitak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **1** dlulja
- **70** geuroblok cokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil I:

- **6** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **7 dl** mleka
- **1** margarin sa ukusom slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Za fil II:

- **3 dl** Moja kravica kuhinjica slatke pavlake

I još:

- **20 komada** petit ber keksa

- **malomleka** za umakanje keksa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šećer i sve dobro mikserom izmutiti. Zatim dodati ulje pa (najmanjom brzinom) još malo mutiti. Nakon toga dodati izrendanu euro blok cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Polako varjacom promešati da se sastojci sjedine.

Koru peći u rerni prethodno zagrejanom na 220 C (dok se odvoji od stranica pleha).

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati puding i 1 dl mleka i sve zajedno umutiti. Ostatak mleka staviti da prokljuca, pa u njega ukuvati umućenu smesu od žumanaca i pudinga. Ostaviti fil da se ohladi. Za to vreme penasto umutiti margarin, pa ga sjediniti sa ohlaženim filom.

Nakon toga fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje takav kakav jeste - žut, a u drugi deo dodati otopljenju cokoladu.

Umutiti moja kravica kuhinjica slatku pavlaku.

Na koru prvo naneti cokoladni fil.

Preko cokoladnog fila porežati keks (prethodno natopljen u mleko).

Preko keksa naneti žuti fil.

Preko žutog fila naneti slatku pavlaku.

Preko slatke pavlake staviti glazuru od cokolade: cokoladu i ulje otopiti pa preliti preko gotovog kolaca.

Savet