

Trostruki užitak sa rumom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** prezle
- **1 kesica** prašaka za pecivo

Za fil:

- **1,5 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **8** žumanaca
- **250 g** putera ili margarina
- **300 g** keksa petit beurre
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašika** arome ruma
- **malomleka**

Za ukrašavanje:

- **300 g** šlaga od cokolade
- **150 ml** mleka
- **1/2 kesice** cokoladnih mrvica

Priprema

Biskvit: Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Dдати brašno, orahe, prezle i praška za pecivo i lagano sjediniti masu. Smesu izliti u pleh (30x30) obložen papirom za pecenje. Peci na 200°C oko 20 minuta.

Fil: U 200 ml mleka pomešati žumanca zajedno sa praškom za puding i sjediniti da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da prokuva sa šecerom. U kipuće mleko, dodati smesu sa žumancima i pudingom. Kuvati uz neprstano mešanje oko 3 minuta, skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi. Umutiti penasto puter ili margarin, potom postepeno dodavati ohladjenu smesu neprestano muteci. Smesu podeliti na dva dela, u jedan deo dodati 100 g otopljene cokolade i kašiku arome ruma.

Filovati: Kora - okoladni fil - Natopljeni keks - Žuti fil - Šlag - okoladne mrvice.

Savet