

Trostruki užitak (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **150** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **2** kašikeprezli
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **1** lmlaka
- **250** gšecera
- **6**žumanaca
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **200** gpetit keksa
- **malo** mleka za natapanje keksa

Za dekoraciju:

- 200 g šлага

Preparacija

Kora: Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati orahe, prezle, brašno i prašak za pecivo, pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci 30 minuta na 180 stepeni.

Fil: Odvojiti malo mleka i sa njim umutiti žumanca i prah za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati na pari otopljeni cokoladu.

Filovanje: Koru premazati žutim filom.

Preko žutog fila naneti keks prethodno natopljen u mleko.

Zatim preko keksa naneti cokoladni fil.

Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice i premazati ceo kolac.

Savet