

Trostruki užitek (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezli
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **250 g** šecera
- **6** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** petit keksa
- **malo** mleka za natapanje keksa

Za dekoraciju:

- 200 g šlaga

Priprema

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

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 umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaćenim filom.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati na pari otopljenu 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