

Kolac trostruki užitak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **700 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašik** gustina
- **6** žumanaca
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **1** margarin

I još:

- **20 komad** petit beure
- **malo** mleka za potapanje keksa
- **za posipanje** rendana čokolada i mleveni orah

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca i dodavati redom sve ostale sastojke. Sipati masu u preh obložen papirom za pečenje i peci dok ne porumeni na 200 stepeni.

Stavite mleko da se greje (odvojte malo za razmucivanje pudinga). Umutiti žumanca sa šećerom. U drugoj posudi razmutiti puding i gustin u malo mleka pa spojiti sa žumancima i sve dobro umutiti pa sipati u provrelo mleko. Mutiti dok masa ne postane gusta i glatka. Kad se dobro ohladi umešajte umućen margarin i podelite fil na dva dela. Jedan ostaje žut, a u drugi ide 100 g otopljene čokolade.

Režati kora, žuti fil pa keks potopljen u mleko, pa crni fil. Posuti mlevenim orasima i rendanom čokoladom.

Savet

Uživajte u kolaču :) Ja sam sekla štanglice, a vi možete kako želite jer se odlično seče