

Vilinska prašina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **60 g** kakaoa
- **100 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** šećera

Fil 1:

- **500 ml** mleka
- **50 g** šećera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 pakovanje** kozmo keksa
- **1** crno bela cokoladica
- **200 g** margarina

Fil 2:

- **4 kašike** pudinga iz prvog fila
- **2 šolje** šećera
- **20 kašika** mleka
- **200 g** mlevenog keksa
- **50 g** margarina

Priprema

odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo u sneg, a žumanca umutimo sa šećerom. Dodamo u žumanca brašno i prašak za pecivo, mleko i ulje pa umutimo. Spojimo sa belancima pa dodamo kakao i umutimo. Podmažemo pleh i na dno stavimo pek papir pa sipamo smesu. Ispecemo u rerni. Proverimo cackalicom. Ohladimo pa isecemo na pola.

Stavimo 400 ml mleka na ringlu sa šećerom. U 100 ml razmutimo puding pa ukuvamo. Ohladimo. Kada se ohladi umutimo margarin.

Stavimo u šerpicu šećer sa 5 kašika mleka. Mešamo dok se šećer skroz ne karamelizuje. Dodamo mleko i margarin i lepo izmešamo.

Ohladimo. Dodamo puding i mleveni keks. Pa umutimo.

Kozmo keks sameljemo pa dodamo u puding kao i izremdanu cokoladicu. Dobro umutimo.

Filujemo. Kora...

.. pa pola karamel fila...

...pa pola puding fila. Ponovimo.

Premažemo i ivice puding filom. Ostavimo da se ohladi i stegne pa ukrasimo po želji.

:-)

Savet

:-) :-)