

Trostruki užitek (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **6** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** margarina
- **650 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **100 g** crne čokolade

I još:

- petit keks
- **malomleka** za natapanje keksa

Priprema

Za koru: Belanca odvojiti od žumanaca i mutiti u cvrst sneg. Postepeno dodavati šećer i brašno. Mutiti, pa dodati i orahe i prašak za pecivo. Lepo mikserom sve izmutiti, pa izliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Tj dok kora ne bude pecena, proveriti cackalicom.

Za fil: Mikserom mutiti žumanca, dodavajući šećer. Puding umutiti odvojeno sa 100 ml mleka pa i to dodati žumancima. Ostatak mleka staviti da provri i kada provri, dodati ovu smesu i mešati par minuta dok se ne zgusne.

Kada se fil ohladi, margarin umutiti mikserom i dodati u smesu. Podeliti na 2 dela, i u jedan staviti otopljenu crnu cokoladu.

Reati kolac: Kora, žuti fil, petit keks potopljen u mleko, braon fil. Kada se ohladi i stegne, seci kolac i poslužiti. Po želji odgore može da se pospe orasima, keksom, rendanom cokoladom.

Savet

Prijatno :-)