

Trostruki užitak (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **2 kašike** ulja
- **150 g** mlevenih lešnika (peceni)
- **3 kašike** prezli
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Krema:

- **1 l** mleka
- **6** žumanca
- **150 g** šecera
- **4** pudinga sa ukusom vanile
- **1 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Glazura:

- **100 g** crne čokolade
- **2 rebrabele** čokolade
- **4 kašike** ulja

Još:

- **otprilike** petiti keks
- **1 dl** mleka

Priprema

Umutiti belance sa šećerom da bude čvrst sneg. Isključiti mikser pa dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo, prezlu i lešnike i na kraju ulje. Lagano izmešati varjačom. Sipati u podmazan pleh i peći na 180°C.

Za fil u malo mleka penasto umutiti žumanca, šećer, puding i brašno i zakuvati u ostatku mleka. Kada se zgusne skinuti sa šporeta i prekriti fil providnom folijom da se nebi korica uhvatila. U hladan fil staviti margarin isečen na listice i dobro izraditi mikserom. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaviti žuti, a u drugi dodati istopljenu čokoladu na pari (100 g) i dobro umutiti mikserom.

Glazura: Istopiti na pari crnu čokoladu sa 3 kašike ulja. Istopiti belu čokoladu sa 1 kašikom ulja.

Na tacnu staviti biskvit preko biskvita staviti tamnu kremu pa preko pore?ati petiti keks koji umacemo u mleko, preko keksa žuti fil i odozgo glazura od crne čokolade, a sa belom poprskati preko crne glazure.

Savet

Veoma kremast i izdašan kola?.