

Trostruki užitak (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 300 gšecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeprezle
- 150 goraha
- 900 mlmleka
- 100 gcokolade
- 2 kesicepudinga od vanile
- 125 gputera
- 15 komadapetit ber keksa
- 100 mlmleka (za umakanje keksa)

Za ukrašavanje:

- 50 gcokolade
- 50 gmlevenih oraha

Priprema

Priprema kora: 6 belanaca umutiti u cvrsto šne sa 150 g šecera, dodati 2 kašike brašna, 2 kašike prezli i 150 g mlevenih oraha. Smesu sipati u pouljen i brašnom posut pleh. Peci na 200 stepni 20 minuta. Vreo pecen biskvit preliti sa 200 ml hladnog mleka. Priprema kreme za kolac: 600 ml mleka staviti da vri. Umutiti 6 žumanca pa dodati 2 pudinga od vanile i 150 g šecera lagano u to dodati 100ml mleka. Kada mleko provri, u njemu skuvati umucena žumanca. U skuvani vruc fil dodati puter promešati i pustiti da se ohladi. Kada se krem ohladi podeliti

ga na dva dela. U jedan deo staviti 100 g otopljene čokolade za kuvanje. Preko ohladjene kore sipati žuti fil. Preko žutog fila slagati petit-ber koji je umocen u mleko. Preko složenog keksa staviti braon fil. Preko braon fila narendati 50 g čokolade i posuti sa 50 g mlevenih oraha. Prijatno.

Savet