

Tri užitka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- **200** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **5** kašikabrašna

Za fil:

- **1** l mleka
- **250** gšecera
- 3 puding od vanile
- **2** kašikegustina
- 7žumanaca
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade

Ostalo:

- **400** gkekса
- **250** gšlag krema
- **2** šoljicekuvane kafe
- **350** mlkisele vode

Priprema

Mikserom umutiti belanca i šecer u cvrstu penu. Dodati mlevene orahe i brašno i lagano sjediniti kašikom. Peci u cetvrtasti pleh obložen pek papirom na 180 C.

Sedam žumanaca, tri pudinga i gustin sjediniti sa 100 ml hladnog mleka. U šerpu sipati 900 ml mleka i šecer da prokljuca. U kljucalo mleko zakuvati žumanca i puding i ostaviti da se dobro ohladi.

U ohlaen fil dodati 1 omekšali margarin i dobro izmiksati. Fil podeliti na 2 dela, u jedan deo staviti rastopljenu cokoladu.

Skuvati 2 šoljice kafe bez šecera i staviti da se ohladi. Na patišpanj naneti fil sa cokoladom, preko njega reati keks potopljen u kafu, preko keksa naneti žuti fil, pa opet keks natopljen u kafu.

Umutiti šlag krem za hladnom kiselom vodom i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet