

Trostruki užitak (11)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** belanaca
- **200** gšecera
- **100** ggrubo mlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikemlevenog keksa
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kašikakaka

Fil:

- **700** mlmleka
- **6** žumanaca
- **250** gšecera
- 2pudinga od vanilije
- **250** gmaslaca
- **100** mlcokoladne glazure
- 2vanilin šecera
- **80** gkokosovog brašna

I još:

- **2 paketica** keksa
- **malomleka** za umakanje
- **50 g** cokolade

Priprema

Mutiti belanca i postepeno sipati šefer.Kad se dobije cvrst sneg, dodati orahe, mleveni keks, brašno prosejano sa praškom za pecivo i kakao, pa lagano sjediniti špatulom.

Ulići smesu u podmazanu i brašnom posutu tepsiju i peci na 180 stepeni oko 30 minuta, proveriti cackalicom...

Žumanca žicom izmešati sa šeferom, pudingom i malo mleka pa fino uzmešati. Ostatak mleka prokuvati, pa skuvati u gust krem. Ostaviti da se ohladi i dodati izraen maslac.

Krem podeliti na dva dela,u jedan dodati okoladnu glazuru, a u drugi kokosovo brašno. okoladni fil podeliti na dva dela. Na biskvit prvo staviti cokoladni fil.

Preko složiti keks prethodno umocen u mlako mleko.

Sad preko keksa staviti žuti fil sa kokosom.

Ponoviti postupak sa slaganjem keksa.

Završiti drugim delom cokoladnog fila. Ostaviti u frižideru, da prenoci, ako je ikako moguce, ili bar 2-3 sata. Pre služenja posuti rendanom cokoladom.

Savet