

Trostruki užitak (11)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** belanaca
- **200 g**šecera
- **100 g**grubo mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**mlevenog keksa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaa

Fil:

- **700 ml**mleka
- **6**žumanaca
- **250 g**šecera
- **2**pudinga od vanilije
- **250 g**maslaca
- **100 ml**cokoladne glazure
- **2**vanilin šecera
- **80 g**kokosovog brašna

I još:

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

Priprema

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

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

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

Krem podeliti na dva dela, u jedan dodati čokoladnu glazuru, a u drugi kokosovo brašno. Čokoladni fil podeliti na dva dela. Na biskvit prvo staviti čokoladni 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 čokoladnog fila. Ostaviti u frižideru, da prenoci, ako je ikako moguće, ili bar 2-3 sata. Pre služenja posuti rendanom čokoladom.

Savet