

Trostruki užitak



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **200** g šećera
- **150** gmlevenih pecenih lešnika
- **3** kašike prezli
- **3** kašike brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

Za fil:

- **1** l mleka
- **8** žumanaca
- **250** g šećera
- **2** puding od vanile
- **4** kašike gustina
- **250** gmargarina
- **100** g cokolade

Za glazuru:

- **200** g cokolade
- **5** kašikaulja

Još:

- **42 komada** petit keksa
- **2 kašikamlevenog** keksa

Priprema

Umutiti belanca pa dodavati polako šecer i nastaviti mutiti 5 minuta. U cinini pomešati brašno, mleveni lešnik, prezle i prašak za pecivo te dodati umucenim belancima, najslabijom brzinom na mikseru umutiti. Koru istresti u pleh obložen pek papirom i peci na 200°C (koristiti veliki pleh od rerne).

U ciniju sipati puding, šecer, gustin, žumanca i 3 dl mleka, dobro umutiti da nebude grudvica, ostatak mleka staviti da provri te skuvati fil. Fil prekriti prijanjajucom foliom da se nebi uhvatila korica. Ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature, dobro umutiti da postane penasto. okoladu otopiti na pari. Fil podeliti na dva dela u jedan deo dodati otopljenu cokoladu.

Na koru naneti svetli deo fila prrko fila poreati petit keks koji umocimo u mlako mleko, preko keksa tami fil. okoladu otopiti sa uljem na pari pa zaliti kolac i odgore posuti mlevenim keksom.

Savet