

## *Trostruki užitak*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** belanaca
- **200 g** šecera
- **150 g** mlevenih pecenih lešnika
- **3 kašike** prezli
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **8 ž**umanaca
- **250 g** šecera
- **2** puding od vanile
- **4 kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade

#### **Za glazuru:**

- **200 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

## Još:

- **42 komada** petit keksa
- **2 kašika** mlevenog keksa

## Priprema

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

U ciniju sipati puding, šećer, gustin, žumanca i 3 dl mleka, dobro umutiti da ne bude grudvica, ostatak mleka staviti da provri te skuvati fil. Fil prekriti prijanjajućom folijom da se nebi uhvatila korica. Ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature, dobro umutiti da postane penasto. Čokoladu otopiti na pari. Fil podeliti na dva dela u jedan deo dodati otopljenju čokoladu.

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

## Savet