

Trostruki užitak (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **250 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** prezli
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **700 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **6** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** petit keksa

Dekoracija:

- **po potrebi** mleveni orah

Priprema

Kora: vrsto umutiti belanca sa šećerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, orahe i prezle, sve lagano sjediniti varjačom i izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Fil: Odvojiti malo mleka od ukupne kolicine i u njemu razmutiti žumanca i prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohladjenim filom. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu otopljenu na pari. Filovanje: kora - žuti fil - preko žutog fila poredjati keks prethodno umocen u mleko - cokoladni fil. Kolac posuti mlevenim orasima ili preliteri cokoladnom glazurom.

Savet