Trostruki užitak (sa turskim keksom)

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**bjelanjaka
- **200 g**šecera
- **150 g**mljevenih oraha
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Krema:

- **6**žumanjaka
- **200 g**šecera
- **2**pudinga od vanilije
- **1 kašika**brašna
- **2 kašike**gustina
- **800 ml**mlijeka
- **250 g**putera ili margarina
- **100 g**cokolade

i još:

- **oko 24 komada**turskog petit keksa
- **200 ml**hladnog mlijeka

Priprema

Bjelanca umutiti, postepeno dodavajuci šecer, u cvrst snijeg. Dodati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Pažljivo sjediniti špatulom.

Sipati u pleh (20x37 cm), premazan puterom i posut brašnom. Peci na 180 C oko 15 minuta.

Izmiksati žumanca i šecer. Sjediniti puding, brašno i gustin sa 200 ml mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da prokuha. Sjediniti žumanca i smjesu sa pudingom, brašnom i mlijekom, pa izmiksati. Sipati u mlijeko u šerpi, pa uz neprestano miješanje skuhati, da krema dobije gustinu. Podijeliti smjesu na dva dijela: jedan dio ostaje žut, a u drugi dodati izlomljenu cokoladu. Ohladiti, pa u obje kreme (tamnu i žutu) dodati po pola omekšalog putera/margarina i izmiksati. Biskvit premazati žutom kremom, pa preko poredati turski keks, kratko potopljen u hladno mlijeko.

Preko keksa premazati tamni dio kreme. Kolac posuti mljevenim orasima ili ribanom cokoladom, pa dobro ohladiti u frižideru. Rezati na parcad i poslužiti!

Savet