

Trostruki užitak (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **200** gšecera
- **150** gmlevenih oraha
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikeprezli
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **8**žumanaca
- **250** gšecera
- **4** kašikegustina
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** lmleka
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade

Za glazuru:

- **200** gbele cokolade
- **1** rebrocrne cokolade
- **5** kašika + **1/2** kašiciceulja

Ostalo:

- **50 komada** petit keksa
- **1 dl** mleka

Priprema

Belanca umutiti u cvrat sneg pa dodavati polako šecer i mutiti još 7 minuta. Iskljuciti mikser pa dodati brašno, prezle, orahe i prašak za pecivo lagano umutiti špatulom i voditi racuna da bude lepo sjedinjeno. Pleh pouljiti i posuti brašno izliti smesu i peci u rerni na 200°C.

U 200 ml mleka dodati žumanca, puding, šecer, gustin pa dobro sjediniti. 800 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil pokriti prijanjajucom foliom i ostaviti da se fil ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i mikserom dobro sjediniti. Fil podeliti na 2 jednakaka dela. Jedan deo ostaje svetao, a u drugi deo dodati 100 g otopljene cokolade.

Na koru naneti svetli deo fila pa preko poreati petit keks koji provlacimo kroz mleko, preko keksa staviti tamni fil.

Belu cokoladu sa 5 kašika ulja otopiti na pari. Crnu cokoladu takoe sa 1/2 kašicice ulja otopiti na pari i sipati u kesicu. Kolac preliti belom cokoladom, a crnom cokoladom praviti linije zatim uzeti cackalicu i povlasciti uspravne linije gore dole da se dobije sara na kolacu.

Savet

Preukusan, kremast i veoma izdašan kola.