

Trostruki užitak (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **8** žumanaca
- **250 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade

Za glazuru:

- **200 g** bele čokolade
- **1 rebar** crne čokolade
- **5 kašika** + **1/2 kašice** ulja

Ostalo:

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

Priprema

Belanca umutiti u cvrat sneg pa dodavati polako šećer i mutiti još 7 minuta. Isključiti mikser pa dodati brašno, prezle, orahe i prašak za pecivo lagano umutiti špatulom i voditi računa 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, šećer, gustin pa dobro sjediniti. 800 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se fil ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i mikserom dobro sjediniti. Fil podeliti na 2 jednaka dela. Jedan deo ostaje svetlo, a u drugi deo dodati 100 g otopljene čokolade.

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

Belu čokoladu sa 5 kašika ulja otopiti na pari. Crnu čokoladu takoe sa 1/2 kašičice ulja otopiti na pari i sipati u kesicu. Kolac preli belom čokoladom, a crnom čokoladom praviti linije zatim uzeti cackalicu i povlaciti uspravne linije gore dole da se dobije sara na kolacu.

Savet

Preukusan, kremast i veoma izdašan kola.