

# *Tropski užitak*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 2 kašike prezli
- 2 kašike brašna
- 150 g mlevenih oraha
- 3 pudinga od vanile
- 1 margarin (proizvodjac po želji)
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 100 g cokolade
- 1 kesica šlaga
- 150 g mlevenog keksa
- 150 g keksa (pettit beure)

## **Priprema**

Od 6 belanaca umutiti sneg i postepeno dodavata žumanca, prezle, brašno, mlevene orahe i šecer. Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i ispeci na umerenoj temperaturi, dok ne dobje lepu boju.

Skuvati u 1 l mleka, 10 kašike šecera, a zatim dodati 3 kese pudinga.

U prohladjen puding dodati umocen 1 margarin i mešati dok se ne sjedini.

Fil podeliti na 2 dela.

U jedan deo dodati, 150 g mlevenog kakska, a u drugi 100 g isopljene cokolade.

Redjati sledecim redosledom: Kora, žuti fil, keks (umocen u mleko), crni fil, šlag.

Kolac je veoma izdašan i jako ukusan.....