

Tri užitka (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **4 kašike** prezli
- **4 kašike** brašna

Fil:

- **900 ml** mleka
- **6** žumanaca
- **3 kesice** vanila pudinga
- **250 g** margarin
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** šecera

Ostalo:

- 250 g keks
- 100 ml mleka
- 100 g čokolada za kuvanje

Priprema

Belanca dobro umutiti mikserom, zatim u taj sneg od belanaca dodajemo 200 g šećera i nastavimo sa miješenjem kako bi se sve to lepo sjedinilo. U tu smesu dodajemo mlevene orahe, brašno i prezle, promešamo, sipamo u podmazani pleh i pecemo na 200°C, 30-40 minuta.

U vrelo mleko sipati umućenu smesu od pudinga, žumanaca i šećera i skuvati fil. Kada se taj fil ohladi, spojiti ga sa margarinom, zatim ga podeliti na pola. Jedna polovina ostaje ista, a u drugu polovinu dodajemo 100g istopljenog čokolade za kuvanje.

Na ohlaeni patišpanj stavljamo čokoladnu polovinu fila, a onda reamo keks koji smo prethodno potopili u vrelo mleko.

Kada nareamo keks, stavljamo žuti fil i kolac premažemo toplom čokoladom.

Savet

Fil napraviti tako da nema grudvica. Ovaj kola je lepši kada malo odstoji. Prijatno. Uživajte! ;)