

# *Trostruko zadovoljstvo*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 400 g šećera
- 150 g mlevenih oraha
- 5 kašike brašna
- 2 kašike prezli
- 1 prašak za pecivo
- 7 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 100 g čokolade
- oko 500 g četvrtastog keksa

## **Priprema**

Kora: 6 belanaca ulupati sa 200 g šećera, dodati 150 g oraha, 5 kašika brašna, 2 kašike prezle i 1 prašak za pecivo. To sjediniti sve i peći koru na umerenoj temperaturi, dok ne dobije lepu boju.

Fil: U 7 dl mleka skuvati 2 pudinga od vanile, 200 g šećera i 6 žumanaca. U ohla?en fil, dodati 1 umućen margarin i dobro umutiti. Fil podeliti na dva dela, u jedan dodati 100 g otopljene čokolade, a drugi ostaje žut.

Filovanje: Kora, žuti fil, keks (umućen u mleko), braon fil, pa odozgo posuti mlevenim orasima.